

B.Sc. (HS) Semester - 2 (NEP-2020) Examination**JUNE – 2024****FND: Food Preservation (Major-3)****Time: 2:00 Hours****Marks: 50****Instructions:**

1. All questions are compulsory.
2. Figures to the right indicate marks.

પ્રશ્ન-૧	બાદ્ય પરિરક્ષણના સિદ્ધાંત સમજાવો.	(૧૦)
	અથવા	
પ્રશ્ન-૧	ફળ રસની વિવિધ બનાવટો વિશે માહિતી આપો.	
પ્રશ્ન-૨	ખોરાકમાં થતો બગાડ સમજાવો.	(૧૦)
	અથવા	
પ્રશ્ન-૨	બાદ્ય પરિરક્ષણની બેક્ટેરિઓસ્ટેટિક પદ્ધતિ સમજાવો.	
પ્રશ્ન-૩	જામ બનાવવાની રીત સમજાવો.	(૧૦)
	અથવા	
પ્રશ્ન-૩	જેલી બનાવવાની રીત સમજાવો.	
પ્રશ્ન-૪	ટોમેટો કેચપ બનાવવાની રીત સમજાવો.	(૧૦)
	અથવા	
પ્રશ્ન-૪	અથાણાં બનાવવાની વિવિધ રીત સમજાવો.	
પ્રશ્ન-૫	ટૂંકનોંધ લખો. (કોઈપણ બે)	(૧૦)
	1) ફૂડ પ્રીઝર્વેશનનું મહત્વ સમજાવો.	
	2) મારમલેડ બનાવવાની રીત સમજાવો.	
	3) પેરિશેબલ એન્ડ નોનપેરિસહેબલ ફૂડસ.	
	4) અથાણાંમાં બગાડ થવાના કારણો.	

ENGLISH VERSION

Que-1	Explain the Principles of Food Preservation.	(10)
	OR	
Que-1	Explain the different products of fruit juice.	
Que-2	Explain Food spoilage.	(10)
	OR	
Que-2	Explain bacteriostatic method of food spoilage.	
Que-3	Explain method of Jam preparation.	(10)
	OR	
Que-3	Explain the method of Jelly preparation.	
Que-4	Explain method for tomato ketchup.	(10)
	OR	
Que-4	Explain different methods of preparing Pickles.	
Que-5	Write Short Notes. (Any Two)	(10)
	1) Explain importance of food preservation.	
	2) Explain method of Marmalade preparation.	
	3) Perishable and non perishable foods.	
	4) Reasons of food spoilage in pickles.	
