

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

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

પ્રશ્ન-૧	ખાદ્ય પરિક્ષણનું મહત્વ સમજાવો.	(૧૦)
	અથવા	
પ્રશ્ન-૧	અથાણાં બનાવવાની પદ્ધતિઓ સમજાવો.	
પ્રશ્ન-૨	જામ બનાવવાની રીત સમજાવો.	(૧૦)
	અથવા	
પ્રશ્ન-૨	ટામેટાની વિવિધ બનાવટો વિશે ચર્ચા કરો.	
પ્રશ્ન-૩	ખોરાકને બગાડનાર તત્વો સમજાવો.	(૧૦)
	અથવા	
પ્રશ્ન-૩	જેલી બનાવવાની રીત સમજાવો.	
પ્રશ્ન-૪	ખોરાક ને બગાડનાર તત્વો સમજાવો.	(૧૦)
	અથવા	
પ્રશ્ન-૪	ખાદ્ય પરિરક્ષણની બેક્ટેરિઓસ્ટેટિક પદ્ધતિ સમજાવો.	
પ્રશ્ન-૫	ટૂંકનોંધ લખો. (કોઈપણ બે)	(૧૦)
	1) પેરીશબલ અને નોન પેરીશબલ ફૂડસ.	
	2) જ્યુસ કાઢવાની પદ્ધતિઓ.	
	3) મારમલેડ બનાવવાની રીત.	
	4) અથાણાંમાં બગાડના કારણ.	

ENGLISH VERSION

Que-1	Importance of food preservation.	(10)
	OR	
Que-1	Method for preparing pickles.	
Que-2	Method for jam preparation.	(10)
	OR	
Que-2	Discuss about different tomato products.	
Que-3	Explain elements food spoilage.	(10)
	OR	
Que-3	Explain the method of jelly preparation.	
Que-4	Explain the importance of mild antiseptic in food preservation.	(10)
	OR	
Que-4	Explain the bacteriostatic method of food preservation.	
Que-5	Write Short Notes: (Any Two)	(10)
	1) Perishable and non-perishable foods.	
	2) Different methods of extracting juice.	
	3) Methods of marmalade preparation.	
	4) Reasons for spoilage in pickles.	
