

**B.Sc. ( HS ) Semester - 4 (CBCS) Examination**  
**March/April-2024 [NEW COURSE]**  
**Food Preservation (Core)**

Time: 2:00 Hours

Marks: 50

**Instructions:**

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

|          |                                                 |      |
|----------|-------------------------------------------------|------|
| પ્રશ્ન.૧ | ખાદ્ય પરિરક્ષણના સિધ્ધાંતો સમજાવો.              | (૧૦) |
|          | અથવા                                            |      |
| પ્રશ્ન.૧ | ખોરાકમાં થતા બગાડ વિશે સમજાવો.                  |      |
| પ્રશ્ન.૨ | જામ વિશે વિસ્તારપૂર્વક સમજાવો.                  | (૧૦) |
|          | અથવા                                            |      |
| પ્રશ્ન.૨ | માર્મલેડ વિશે વિસ્તારપૂર્વક સમજાવો.             |      |
| પ્રશ્ન.૩ | ટામેટા પ્રોડક્ટસ વિશે લખો.                      | (૧૦) |
|          | અથવા                                            |      |
| પ્રશ્ન.૩ | ડીહાઇડ્રેશન અને નીચા ઉષ્ણતામાનની પદ્ધતિ સમજાવો. |      |
| પ્રશ્ન.૪ | અથાણા વિશે લખો.                                 | (૧૦) |
|          | અથવા                                            |      |
| પ્રશ્ન.૪ | ફળરસ અને તેની બનાવટો સમજાવો.                    |      |
| પ્રશ્ન.૫ | ટૂંકનોંધ લખો. (કોઈપણ બે)                        | (૧૦) |
|          | 1. જેલી.                                        |      |
|          | 2. ખાદ્ય પરિરક્ષણનું મહત્વ.                     |      |
|          | 3. બેક્ટેરીસીડલ પદ્ધતિ.                         |      |
|          | 4. ફર્મેન્ટેશન.                                 |      |

**ENGLISH VERSION**

|       |                                              |      |
|-------|----------------------------------------------|------|
| Que.1 | Explain the principles of Food Preservation. | (10) |
|       | OR                                           |      |
| Que.1 | Write on the Food Spoilage.                  |      |
| Que.2 | Explain the Jam in detail.                   | (10) |
|       | OR                                           |      |
| Que.2 | Write about Marmalade in detail.             |      |
| Que.3 | Write on the Tomato Products.                | (10) |
|       | OR                                           |      |
| Que.3 | Explain the Dehydration and Freezing Method. |      |
| Que.4 | Write about the Pickles.                     | (10) |
|       | OR                                           |      |
| Que.4 | Explain the Fruit Juice and its products.    |      |
| Que.5 | Write Short Notes. (Any Two)                 | (10) |
|       | 1. Jelly.                                    |      |
|       | 2. Importance of Food Preservation.          |      |
|       | 3. Bactericidal Method.                      |      |
|       | 4. Fermentation.                             |      |

\*\*\*\*\*