

B.A.(HS) Semester - 4 (CBCS) Examination
March/April-2024 [OLD COURSE]
FOOD PRESERVATION AND PACKAGING(CORE)

Time: 2:00 Hours

Marks: 50

Instructions:

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

પ્રશ્ન.૧	ફૂડ પેકેજીંગ મટીરીયલની પસંદગી કરતી વખતે ધ્યાનમાં રાખવાના મુદ્દાઓ સમજાવો.	(૧૫)
	અથવા	
પ્રશ્ન.૧	ફૂડ પ્રિઝર્વેશનનું મહત્વ સમજાવો.	
પ્રશ્ન.૨	ફૂડ પેકેજીંગનું મહત્વ સમજાવો.	(૧૫)
	અથવા	
પ્રશ્ન.૨	બેક્ટેરીયો સ્ટીક પદ્ધતિ વિશે સમજાવો.	
પ્રશ્ન.૩	ખાદ્ય પરીરક્ષણનાં સિધ્ધાંતો સમજાવો.	(૧૫)
	અથવા	
પ્રશ્ન.૩	ફૂડ પેકેજીંગનો અર્થ, વ્યાખ્યા અને પ્રકારો સમજાવો.	
પ્રશ્ન.૪	ટ્રેકનોઈ લખો. (ગમે તે એક)	(૦૫)
	(૧) બેક્ટેરીસીડલ મેથડ (પદ્ધતિ)	
	(૨) ફૂડ પ્રિઝરવેટીવનો અર્થ	

ENGLISH VERSION

Que.1	Explain the selecting criteria of food packaging materials.	(15)
	OR	
Que.1	Explain the importance of food preservation.	
Que.2	Explain the importance of food packaging.	(15)
	OR	
Que.2	Explain the bacterio-static method.	
Que.3	Explain the principles of food preservation.	(15)
	OR	
Que.3	Explain the meaning, definition and types of food packaging.	
Que.4	Write a short note. (any one)	(05)
	(1) Bactericidal method.	
	(2) Meaning of food preservatives.	
