

B.Sc. (HS) Semester - 4 (CBCS) Examination**March/April-2024 [OLD COURSE]****FOOD PRESERVATION (DISCIPLINE SPECIFIC COURSE)****Time: 2:00 Hours****Marks: 50****Instructions:**

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

પ્રશ્ન.૧	ખાદ્ય પરિરક્ષણની વ્યાખ્યા આપો અને તેના સિદ્ધાંતો સમજાવો.	(૧૦)
	અથવા	
પ્રશ્ન.૧	જામ, જેલી અને માર્મલેડ વચ્ચેનો તફાવત લખો.	
પ્રશ્ન.૨	બેક્ટેરીયોસ્ટેટિક પદ્ધતિ લખો.	(૧૦)
	અથવા	
પ્રશ્ન.૨	અથાણાના પ્રકાર અને અથાણામાં બગાડ થવાના કારણો જણાવો.	
પ્રશ્ન.૩	બેક્ટેરીસિડલ પદ્ધતિ સમજાવો.	(૧૦)
	અથવા	
પ્રશ્ન.૩	ચર્ચો: જેલી બનાવતી વખતે પડતી મુશ્કેલીઓ.	
પ્રશ્ન.૪	ખોરાક બગાડવાના કારણો જણાવો.	(૧૦)
	અથવા	
પ્રશ્ન.૪	સમજાવો: ફળ રસ અને સ્ક્વોશ.	
પ્રશ્ન.૫	ટ્રેકનોંધ લખો. (કોઈપણ બે)	(૧૦)
	1. ખાદ્ય પરિરક્ષણનું મહત્વ.	
	2. જામ બનાવવાની રીત.	
	3. ટમેટો કેચપ.	
	4. ચટણી.	

ENGLISH VERSION

Que.1	Define Food Preservation and explain its principles.	(10)
	OR	
Que.1	Write the difference between Jam, Jelly and Marmalade.	
Que.2	Write the Bacteriostatic Method.	(10)
	OR	
Que.2	Write the types of Pickles and state the causes of deterioration in Pickles.	
Que.3	Explain the Bactericidal Method.	(10)
	OR	
Que.3	Discuss: Difficulties faced while making Jelly.	
Que.4	State the causes of Food Spoilage.	(10)
	OR	
Que.4	Explain: Fruit Juice and Squash.	
Que.5	Write Short Notes: (Any Two)	(10)
	1. Importance of Food Preservation.	
	2. Method of making Jam.	
	3. Tomato Ketchup.	
	4. Chutney.	
