

B.Sc. (HS) Semester - 2 (NEP-2020) Examination
MARCH/APRIL-2025
FND: Food Prevservation (Major-3)

Time: 2:00 Hours

Marks: 50

Instructions:

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

પ્રશ્ન.૧	ખાદ્ય પરિરક્ષણના સિદ્ધાંત સમજાવો.	(૧૦)
	અથવા	
પ્રશ્ન.૧	ખોરાકમાં થતો બગાડ સમજાવો.	(૧૦)
પ્રશ્ન.૨	ખાદ્ય પરિરક્ષણની પદ્ધતિ માં મંદ એન્ટિસેપ્ટિક પદાર્થના ઉપયોગ અને રસાયણિક પરિરક્ષણ વિશે લખો.	(૧૦)
	અથવા	
પ્રશ્ન.૨	ખાદ્ય પરિરક્ષણની બેક્ટેરિઓસ્ટેટિક પદ્ધતિ સમજાવો.	(૧૦)
પ્રશ્ન.૩	જામ બનાવવાની રીત સમજાવો.	(૧૦)
	અથવા	
પ્રશ્ન.૩	ડિહાઇડ્રેશન અને ફ્રીઝિંગ પદ્ધતિ દ્વારા ખાદ્ય પરિરક્ષણ સવિસ્તાર સમજાવો.	(૧૦)
પ્રશ્ન.૪	ટોમેટો કેચપ બનાવવાની રીત સમજાવો.	(૧૦)
	અથવા	
પ્રશ્ન.૪	અથાણા માં બગાડ થવા માટે જવાબદાર પરિબલોની ચર્ચા કરો.	(૧૦)
પ્રશ્ન.૫	ટૂંકનોંધ લખો. (કોઈપણ બે).	(૧૦)
	1) ફૂડ પ્રીઝર્વેશનનું મહત્વ સમજાવો.	
	2) જ્યુસ કાઢવાની વિવિધ પદ્ધતિઓ	
	3) પેરિશેબલ એન્ડ નોન પેરિશેબલ ફૂડસ.	
	4) જેલી બનાવતી વખતે પડતી મુશ્કેલીઓ.	

ENGLISH VERSION

Que.1	Explain the Principles of Food Preservation.	(10)
	OR	
Que.1	Explain Food spoilage.	(10)
Que.2	explain the about the use of mild antiseptic products and chemical products in methods of food preservation.	(10)
	OR	
Que.2	Explain bacteriostatic method of food spoilage.	(10)
Que.3	Explain method of Jam preparation.	(10)
	OR	
Que.3	Explain in detail dehydration and freezing as methods of food preservation.	(10)
Que.4	Explain method for tomato ketchup.	(10)
	OR	
Que.4	Discuss the factors responsible for spoilage of pickles.	(10)
Que.5	Write Short Notes. (Any Two).	(10)
	1) Explain importance of food preservation.	
	2) various methods of juice extraction	
	3) Perishable and non perishable foods.	
	4) problems faced during jelly preparation	
