

B.Sc. (HS) Semester - 2 (NEP-2020) Examination

MARCH/APRIL-2025

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 પરિરક્ષણનો અર્થ આપી ખાદ્ય પરિરક્ષણના સિદ્ધાંતો સમજાવો.	(૧૦)
	અથવા	
પ્રશ્ન.૧	ખાદ્ય પરિરક્ષણની સંકલ્પના અને ખાદ્ય પરિરક્ષણનું મહત્ત્વ જણાવો.	(૧૦)
પ્રશ્ન.૨	ખાદ્ય પરિરક્ષણની બેક્ટેરીયોસ્ટીક પદ્ધતિ વિષે સમજાવો.	(૧૦)
	અથવા	
પ્રશ્ન.૨	ખાદ્ય પરિરક્ષણની બેક્ટેરીસીડલ પદ્ધતિ વિષે સમજાવો.	(૧૦)
પ્રશ્ન.૩	ખોરાક બગડવાના કારણો સવિસ્તાર ચર્ચો .	(૧૦)
	અથવા	
પ્રશ્ન.૩	ખાદ્ય પદાર્થમાં થતા ફેરફારો વિષે સમજાવો.	(૧૦)
પ્રશ્ન.૪	અથાણાના પ્રકારો અને તેમાં બગાડ થવાના કારણો ચર્ચો.	(૧૦)
	અથવા	
પ્રશ્ન.૪	જામ અને જેલી બનાવવાની રીત લખો.	(૧૦)
પ્રશ્ન.૫	ટૂંકનોંધ લખો : (કોઈ પણ બે)	(૧૦)
	1) ડીહાઈડ્રેશન	
	2) ટોમેટોસોસ	
	3) અથાણામાં મીઠું ચડાવવાની પ્રક્રિયા	
	4) માર્મલેડ	

ENGLISH VERSION

Que.1	Give the meaning of food preservation and Explain the principles of food preservation.	(10)
	OR	
Que.1	Describe the concept and importance of food preservation.	(10)
Que.2	Explain in detail the bacteriostatic method of food preservation.	(10)
	OR	
Que.2	Explain in detail the bactericidal method of food preservation.	(10)
Que.3	Explain in detail the causes of food spoilage.	(10)
	OR	
Que.3	Explain the changes that occur in food.	(10)
Que.4	Discuss the types of pickles and the reasons for their spoilage.	(10)
	OR	
Que.4	Write the method of making jam and jelly.	(10)
Que.5	Write a short note on: (Any two)	(10)
	1) Dehydration	
	2) Tomato sauce	
	3) Salting process in pickles	
	4) Marmalade	
