

B.Sc. (HS) Semester - 4 (NEP-2020) Examination
March/April-2025
FND: Post Harvest Technology (Major-10)

Time: 2:00 Hours

Marks: 50

Instructions:

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

-
- પ્રશ્ન-૧ કેનિંગની પ્રક્રિયાના તબક્કાઓ સમજાવો. (૧૦)
 અથવા
- પ્રશ્ન-૧ કન્ટેનરના પ્રકાર વર્ણવો.
- પ્રશ્ન-૨ ફ્રીઝિંગ પેકિંગ મટીરિયલની પસંદગી કરતી વખતે ધ્યાનમાં રાખવાના મુદ્દાઓ જણાવો. (૧૦)
 અથવા
- પ્રશ્ન-૨ રેફ્રિજરેશન એટલે શું ? રેફ્રિજરેશન એક પરિરક્ષણની પદ્ધતિ તરીકે સમજાવો.
- પ્રશ્ન-૩ સૂર્ય પ્રકાશ(તડકા) દ્વારા ફળ અને શાકભાજીની સૂકવણી વિશે લખો. (૧૦)
 અથવા
- પ્રશ્ન-૩ જુદા જુદા કોમર્શિયલ ડીહાઇડ્રેટર્સ વિશે લખો.
- પ્રશ્ન-૪ ફૂડ ઈરેડિયેશનના ઉપયોગ વિશે સવિસ્તાર સમજાવો. (૧૦)
 અથવા
- પ્રશ્ન-૪ સમજાવો: કોન્સન્ટ્રેશન દ્વારા પ્રિઝર્વેશન
- પ્રશ્ન-૫ ટ્રેક નોંધ લખો. (કોઈ પણ બે) (૧૦)
1. પરિરક્ષણના સિદ્ધાંતો.
 2. ફ્રીઝિંગ અને રેફ્રિજરેશન વચ્ચેનો તફાવત.
 3. સૂકવણીમાં પરિરક્ષણનો સિદ્ધાંત.
 4. ખાદ્ય પદાર્થના પોષણમુલ્ય પર વિકિરણની થતી અસર.

ENGLISH VERSION

- Que-1 Explain the Steps in canning. (10)
 OR
- Que-1 Describe the types of Containers used.
- Que-2 State the selection criteria of freezing packing materials. (10)
 OR
- Que-2 Clarify the meaning of refrigeration and explain the refrigeration as a method of preservation.
- Que-3 Write about the Sun drying method of fruits and vegetables. (10)
 OR
- Que-3 Write the different commercial dehydrators.
- Que-4 Explain use of food irradiation in details. (10)
 OR
- Que-4 Explain: The preservation by concentration.
- Que-5 Write short note (Any two) (10)
1. Principles of preservation.
 2. The difference between freezing and refrigeration.
 3. Drying principle of preservation.
 4. Effect of radiation on food nutritional value.
