

B.Sc. (HS) Semester - 4 (NEP-2020) Examination
March/April-2025
GHS: Post Harvest Technology (Minor-3)

Time: 2:00 Hours

Marks: 50

Instructions:

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

- પ્રશ્ન-૧ કેનિંગની પ્રક્રિયાના તબક્કાઓ વર્ણવો. (૧૦)
 અથવા
 પ્રશ્ન-૧ ડબ્બામાં પેક કરેલ ખાદ્ય પદાર્થમાં બગાડ થવાના કારણો, લક્ષણો અને તેને અટકાવવાના ઉપાયો જણાવો.
 પ્રશ્ન-૨ કોન્સન્ટ્રેશન દ્વારા પ્રિઝર્વેશન પદ્ધતિ સમજાવો (૧૦)
 અથવા
 પ્રશ્ન-૨ ફૂડ ઈરેડિયેશનના ઉપયોગ વિશે સવિસ્તાર લખો.
 પ્રશ્ન-૩ રેફ્રિજરેશન એટલે શું ? રેફ્રિજરેશન એક પરિરક્ષણની પદ્ધતિ તરીકે સમજાવો. (૧૦)
 અથવા
 પ્રશ્ન-૩ ફીઝિંગ પેકિંગ મટીરિયલની પસંદગી કરતી વખતે ધ્યાનમાં રાખવાની બાબતો જણાવો.
 પ્રશ્ન-૪ સૂર્ય પ્રકાશ(તડકા) દ્વારા ફળ અને શાકભાજીની સૂકવણી વિશે લખો. (૧૦)
 અથવા
 પ્રશ્ન-૪ વર્ણવો : કોમર્શિયલ ડીહાઇડ્રેટર્સ.
 પ્રશ્ન-૫ ટ્રેક નોંધ લખો. (કોઈ પણ બે) (૧૦)
 1. કન્ટેનરના પ્રકાર.
 2. સૂકવણીમાં પરિરક્ષણનો સિદ્ધાંત.
 3. ખાદ્ય પદાર્થના પોષણમુલ્ય પર વિકિરણની થતી અસર.
 4. ફીઝિંગ અને રેફ્રિજરેશન વચ્ચેનો તફાવત.

ENGLISH VERSION

- Que-1 Describe the Steps in canning. (10)
 OR
 Que-1 State the causes, symptoms and prevention measures of spoilage of canned food.
 Que-2 Explain the preservation by concentration method. (10)
 OR
 Que-2 Write the use of food irradiation in details.
 Que-3 Clarify the meaning of refrigeration and explain the refrigeration as a method of preservation. (10)
 OR
 Que-3 State the selection criteria of freezing packing materials.
 Que-4 Write about the Sun drying method of fruits and vegetables. (10)
 OR
 Que-4 Describe: Commercial dehydrators.
 Que-5 Write short note (Any two) (10)
 1. Types of containers.
 2. Drying principle of preservation.
 3. Effect of radiation on the nutritional value of the food.
 4. The difference between freezing and refrigeration.
