

B.Sc. (HS) Semester - 4 (CBCS) Examination
March/April-2025 [NEW COURSE]
Food Preservation(Core)

Time: 2:00 Hours

Marks: 50

Instructions:

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

પ્રશ્ન-૧	જેલી વિષે લખો.	(૧૦)
	અથવા	
પ્રશ્ન-૧	અથાણા વિષે લખો.	
પ્રશ્ન-૨	ખાદ્ય પરિરક્ષણના સિધ્ધાંતો સમજાવો.	(૧૦)
	અથવા	
પ્રશ્ન-૨	ટામેટા પ્રોડક્ટ્સ વિષે લખો.	
પ્રશ્ન-૩	બેક્ટેરીસીડલ પદ્ધતિ સમજાવો.	(૧૦)
	અથવા	
પ્રશ્ન-૩	ખોરાકમાં થતા બગાડ વિષે લખો.	
પ્રશ્ન-૪	માર્મલેડ વિષે વિસ્તારપૂર્વક સમજાવો.	(૧૦)
	અથવા	
પ્રશ્ન-૪	ડીહાઈડ્રેશન અને ફ્રીજીંગ પદ્ધતિ સમજાવો.	
પ્રશ્ન-૫	ટૂંક નોંધ લખો. (કોઈપણ બે)	(૧૦)
	1) ખાદ્ય પરિરક્ષણનું મહત્વ.	
	2) ફર્મેન્ટેશન	
	3) જામ	
	4) સ્કવોશ	

ENGLISH VERSION

Que-1	Write on Jelly.	(10)
	OR	
Que-1	Write about the pickles.	
Que-2	Explain the principles of food preservation.	(10)
	OR	
Que-2	Write on the tomato products.	
Que-3	Explain Bactericidal method.	(10)
	OR	
Que-3	Write on the food spoilage.	
Que-4	Explain the marmalade in detail.	(10)
	OR	
Que-4	Explain the dehydration and freezing method.	
Que-5	Write short notes. (Any two)	(10)
	1) Importance of food preservation.	
	2) Fermentation.	
	3) Jam.	
	4) Squashes.	
