

647510**BHSfnMJ203x-2C****Seat No : _____****B.Sc. (HS) Semester - 2 (NEP-2020) Examination****MARCH/APRIL-2026****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 પરીરક્ષણના સિદ્ધાંતો સવિસ્તાર સમજાવો.	(૧૦)
	અથવા	
પ્રશ્ન-૧	ખોરાક બગાડનાર તત્વો વિશે માહિતી આપો.	
પ્રશ્ન-૨	ખાદ્ય પરીરક્ષણની પદ્ધતિના નામ આપી બેક્ટેરીસિડલ પદ્ધતિ વિગતવાર સમજાવો.	(૧૦)
	અથવા	
પ્રશ્ન-૨	બેક્ટેરિયો સ્ટેટિક પદ્ધતિમાં મીઠું ખાંડ અને ઓઇલનું મહત્વ સમજાવો.	
પ્રશ્ન-૩	સૂક્ષ્મ જીવાણુ દ્વારા ખોરાકમાં થતા બગાડ વિશે માહિતી આપો.	(૧૦)
	અથવા	
પ્રશ્ન-૩	લો ટેમ્પરેચર અને ફ્રીઝિંગ પદ્ધતિ દ્વારા ખાદ્ય પરીરક્ષણ સમજાવો.	
પ્રશ્ન-૪	ફ્રૂટ સ્કવોશની બનાવટ સમજાવો.	(૧૦)
	અથવા	
પ્રશ્ન-૪	અથાણા બનાવવાની રીતો સમજાવો.	
પ્રશ્ન-૫	ટ્રેકનોઈ લખો. (કોઈપણ બે)	(૧૦)
	1) ખાદ્ય પરીરક્ષણના સિદ્ધાંતો	
	2) જામ જેલી અને માર્મલેડ વચ્ચેનો તફાવત	
	3) પેરીશેબલ અને નોન પેરીશીબલ ફૂડ્સ	
	4) જેલી બનાવટને અસર કરતા પરિબળો	

ENGLISH VERSION

Que.1	Explain principles of food preservation in detail.	(10)
	OR	
Que.1	Give information about factor responsible for spoilage of food.	
Que.2	Give give names of methods of food preservation and explain bactericidal methods.	(10)
	OR	
Que.2	Explain importance of salt, sugar and oil in bacteriostatic methods of food preservation.	
Que.3	Give information about food spoilage caused by microorganisms.	(10)
	OR	
Que.3	Explain low temperature and freezing as methods of food preservation.	
Que.4	Explain preparation of fruit squash.	(10)
	OR	
Que.4	Explain methods of preparing pickles.	
Que.5	Write Short Note: (Any Two)	(10)
	1) Principles of food preservation	
	2) Difference between jam, jelly and marmalade	
	3) Perishable and non-Perishable food	
	4) Factors affecting jelly preparation	
