

647510**BHSghMN202A-2C**

Seat No : _____

B.Sc. (HS) Semester - 2 (NEP-2020) Examination**MARCH/APRIL-2026****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 પરિરક્ષણ મહત્વ અને તેના સિદ્ધાંતો સમજાવો.	(૧૦)
	અથવા	
પ્રશ્ન-૧	ખાદ્ય પરિરક્ષણનું બેક્ટેરિયો સ્ટેટેસ્ટિક પદ્ધતિ સમજાવો	
પ્રશ્ન-૨	સૂક્ષ્મ જીવાણુ વિશે વિગતે ચર્ચા કરો.	(૧૦)
	અથવા	
પ્રશ્ન-૨	ફળોનું રાસાયણિક બંધારણ સમજાવો. ફળરસમાંથી બનતા પીણાઓ વિશે સવિસ્તાર સમજાવો.	
પ્રશ્ન-૩	ફ્રૂટ જેલી સવિસ્તાર સમજાવો.	(૧૦)
	અથવા	
પ્રશ્ન-૩	ફ્રૂટ માર્મલેડ સવિસ્તાર સમજાવો.	
પ્રશ્ન-૪	અથાણાનાં પરિરક્ષણનો સિદ્ધાંત સાથે સવિસ્તાર જણાવો.	(૧૦)
	અથવા	
પ્રશ્ન-૪	ટોમેટો કેચપ અને ચટણી વિશે સવિસ્તાર સમજાવો	
પ્રશ્ન-૫	ટ્રેકનોઈ લખો. (કોઈપણ બે)	(૧૦)
	1) બેક્ટેરિસિડલ પદ્ધતિ	
	2) ખોરાક બગડવાના કારણો	
	3) જેલી પેક્ટીન	
	4) જામ, જેલી, માર્મલેડનો તફાવત.	

ENGLISH VERSION

Que.1	Explain the importance of food testing and its principles.	(10)
	OR	
Que.1	Explain the bacteriological statistical method of food testing.	
Que.2	Discuss in detail about microorganisms.	(10)
	OR	
Que.2	Explain the chemical composition of fruits. Explain in detail about drinks made from fruit juices.	
Que.3	Explain fruit jelly in detail.	(10)
	OR	
Que.3	Explain fruit marmalade in detail.	
Que.4	Explain the principle of preservation of pickles in detail.	(10)
	OR	
Que.4	Explain tomato ketchup and chutney in detail	
Que.5	Write a short note: (Any Two)	(10)
	1) Bactericidal method	
	2) Causes of food spoilage	
	3) Jelly pectin	
	4) Difference between jam, jelly, marmalade	
