

B.A.(HS) Semester - 4 (NEP-2020) Examination**March/April-2026****Food Preservation and Packaging (Major-8)****Time: 2:00 Hours****Marks:50****Instructions:**

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

પ્રશ્ન-૧	ખાદ્ય પરીક્ષણનું મહત્વ સમજાવો.	(૧૦)
	અથવા	
પ્રશ્ન-૧	ખાદ્ય પરીક્ષણના સિદ્ધાંતોની ચર્ચા કરો.	
પ્રશ્ન-૨	ફળ અને શાકભાજીની સુકવણી પ્રક્રિયા પદ્ધતિ વિષે સમજાવો.	(૧૦)
	અથવા	
પ્રશ્ન-૨	ફ્રીઝિંગ વિષે સમજાવો.	
પ્રશ્ન-૩	કેનિંગની પ્રક્રિયાના વિવિધ તબક્કાઓ વિષે ટૂંકમાં સમજાવો.	(૧૦)
	અથવા	
પ્રશ્ન-૩	ખોરાક બગાડવાના કારણો તરીકે સૂક્ષ્મ જીવાણુ વિષે સમજાવો.	
પ્રશ્ન-૪	ફૂડ પેકેજિંગનું મહત્વ સમજાવો.	(૧૦)
	અથવા	
પ્રશ્ન-૪	ફૂડ પેકેજિંગની પસંદગી કરતી વખતે ધ્યાનમાં રાખવાના મુદ્દાઓની ચર્ચા કરો.	
પ્રશ્ન-૫	ટૂંકનોંધ લખો. (કોઈપણ બે)	(૧૦)
	1) ઉત્સેચકો.	
	2) ફૂડ પેકેજિંગના પ્રકારો.	
	3) પરીક્ષણની વ્યાખ્યાઓ.	
	4) ખોરાકમાં થતો બગાડ.	

ENGLISH VERSION

Que.1	Explain the importance of food preservation.	(10)
	OR	
Que.1	Discuss the principles of food preservation.	
Que.2	Explain the drying process of fruits and vegetables.	(10)
	OR	
Que.2	Explain the freezing.	
Que.3	Explain the various stages of the canning process.	(10)
	OR	
Que.3	Explain the microorganisms as causes of food spoilage.	
Que.4	Explain the importance of food packaging.	(10)
	OR	
Que.4	Discuss the selecting criteria for packaging materials.	
Que.5	Write a short note. (Any Two)	(10)
	1) Enzymes.	
	2) Types of food packaging.	
	3) Definitions of preservation.	
	4) Food spoilage.	
