

B.Sc. (HS) Semester - 4 (NEP-2020) Examination**March/April-2026****FND: Post Harvest Technology (Major-10)****Time: 2:00 Hours****Marks:50****Instructions:**

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

પ્રશ્ન-૧	કેનિંગ પ્રક્રિયાના તબક્કા સમજાવો.	(૧૦)
	અથવા	
પ્રશ્ન-૧	કેનિંગ પરીક્ષણના સિદ્ધાંતો જણાવી. કેનિંગમાં વપરાતા જુદા જુદા કન્ટેનરો ચર્ચા કરો.	
પ્રશ્ન-૨	રેફ્રિજરેશન એટલે શું? ફ્રીઝિંગની રીતમાં એરફ્રીઝિંગ વિશે લખો.	(૧૦)
	અથવા	
પ્રશ્ન-૨	ફ્રીઝિંગની વિવિધ રીતમાં ઈર્મજન ફ્રીઝિંગ વિશે સમજૂતી આપો.	
પ્રશ્ન-૩	કોમર્શિયલ ડિહાઇડ્રેશનમાં ફ્રીઝ ડ્રાઇંગ સમજાવો.	(૧૦)
	અથવા	
પ્રશ્ન-૩	ઇરેડિએશનનાં પ્રાપ્ત સ્થાન જણાવી. ખાદ્ય પદાર્થના પોષણ મૂલ્ય પર વિકિરણની થતી અસરો વિસ્તૃત સમજાવો.	
પ્રશ્ન-૪	કોન્સન્ટ્રેશન વ્યાખ્યા આપી. તેની પ્રક્રિયા જણાવી.	(૧૦)
	અથવા	
પ્રશ્ન-૪	કેમીકલ પ્રિઝર્વેટિવ્સ તરીકે વિનેગર સવિસ્તાર સમજાવો.	
પ્રશ્ન-૫	ટ્રેકનોંધ લખો. (કોઈપણ બે)	(૧૦)
	1) કેનના ખાદ્યપદાર્થ બગડવાના લક્ષણો.	
	2) પેકેજીંગ અને સ્ટોરેજ વિશે માહિતી આપો.	
	3) સુકવણી પરીરક્ષણનાં સિદ્ધાંતો.	
	4) વિકિરણો માપવાના એકમો.	

ENGLISH VERSION

Que.1	Explain the stages of the canning process.	(10)
	OR	
Que.1	State the principles of canning. Discuss the different containers used in canning.	
Que.2	What is refrigeration? Write about air freezing as a method of freezing.	(10)
	OR	
Que.2	Explain immersion freezing among the different methods of freezing.	
Que.3	Explain freeze drying in commercial dehydration.	(10)
	OR	
Que.3	State the sources of irradiation. Explain in detail the effects of irradiation on the nutritional value of food.	
Que.4	Define concentration and explain its process.	(10)
	OR	
Que.4	Explain vinegar in detail as a chemical preservative.	
Que.5	Write short notes on (Any Two) of the following:	(10)
	1) Signs of spoilage in canned foods	
	2) Information about packaging and storage	
	3) Principles of preservation by drying	
	4) Units used for measuring radiation	
