

B.Sc. (HS) Semester - 4 (NEP-2020) Examination**March/April-2026****GHS: Post Harvest Technology (Minor-3)****Time: 2:00 Hours****Marks:50****Instructions:**

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

પ્રશ્ન-૧	કેનિંગ કરેલ ખાદ્ય પદાર્થમાં બગાડ થવાના કારણો, લક્ષણો અને તેને અટકાવવાના ઉપાયો જણાવો.	(૧૦)
	અથવા	
પ્રશ્ન-૧	કેનિંગની પ્રક્રિયાના તબક્કાઓ સમજાવો.	
પ્રશ્ન-૨	રેફ્રિજરેશન એટલે શું? રેફ્રિજરેશન એક પરિરક્ષણની પદ્ધતિ તરીકે ચર્ચો.	(૧૦)
	અથવા	
પ્રશ્ન-૨	ફ્રીઝિંગની વિવિધ રીતો વિગતે સમજાવો.	
પ્રશ્ન-૩	સમજાવો: કોન્સન્ટ્રેશન દ્વારા પ્રિઝર્વેશન.	(૧૦)
	અથવા	
પ્રશ્ન-૩	સૂર્ય પ્રકાશ(તડકા) દ્વારા ફળ અને શાકભાજીની સૂકવણી વિશે લખો.	
પ્રશ્ન-૪	કોમર્શિયલ ડીહાઇડ્રેટર્સ વિશે લખો.	(૧૦)
	અથવા	
પ્રશ્ન-૪	ખાદ્ય પદાર્થના પોષણમુલ્ય પર વિકિરણની થતી અસર જણાવો.	
પ્રશ્ન-૫	ટૂંકનોંધ લખો. (કોઇપણ બે)	(૧૦)
	1) કન્ટેનરના પ્રકાર.	
	2) ફ્રીઝિંગ પેકિંગ મટીરિયલની પસંદગી.	
	3) સૂકવણીમાં પરિરક્ષણનો સિદ્ધાંત.	
	4) ફૂડ ઈરેડિયેશનનો ઉપયોગ.	

ENGLISH VERSION

Que.1	State the causes, symptoms and prevention measures of spoilage of canned food.	(10)
	OR	
Que.1	Explain the Stages in canning.	
Que.2	What is meant by refrigeration? Discuss the refrigeration as a method of preservation.	(10)
	OR	
Que.2	Explain various methods of freezing in detail.	
Que.3	Explain: Preservation by concentration.	(10)
	OR	
Que.3	Write about the Sun drying method of fruits and vegetables.	
Que.4	Write about Commercial dehydrators.	(10)
	OR	
Que.4	State the effect of radiation on the nutritional value of the food.	
Que.5	Write short note (Any Two)	(10)
	1) Types of containers.	
	2) Selection of freezing packing materials.	
	3) Drying principle of preservation.	
	4) Uses of food irradiation.	
