

B.Sc. (HS) Semester - 4 (CBCS) Examination
March/April-2026 [NEW COURSE]
Food Preservation(Core)

Time: 2:00 Hours

Marks:50

Instructions:

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

પ્રશ્ન-૧	ખાદ્ય પરિરક્ષણના સિદ્ધાંતો સવિસ્તાર સમજાવો.	(૧૦)
	અથવા	
પ્રશ્ન-૧	ખોરાક બગાડનાર તત્વો વિશે માહિતી આપો.	
પ્રશ્ન-૨	ડીહાઇડ્રેશન અને ફ્રીઝિંગ પદ્ધતિ દ્વારા ખાદ્ય પરિરક્ષણ સમજાવો.	(૧૦)
	અથવા	
પ્રશ્ન-૨	બેક્ટેરિયો સ્ટેટિક પદ્ધતિમાં મીઠું ખાંડ અને ઓઇલ નું મહત્વ સમજાવો.	
પ્રશ્ન-૩	સૂક્ષ્મ જીવાણુ દ્વારા ખોરાકમાં થતા બગાડ વિશે માહિતી આપો.	(૧૦)
	અથવા	
પ્રશ્ન-૩	ખાદ્ય પરિરક્ષણ ની બેક્ટેરિયો સ્ટેટિક પદ્ધતિ સમજાવો.	
પ્રશ્ન-૪	અથાણામાં વપરાતા મહત્વના પરિરક્ષક પદાર્થો.	(૧૦)
	અથવા	
પ્રશ્ન-૪	જામ બનાવવાની રીત સમજાવો .	
પ્રશ્ન-૫	ટ્રેક નોંધ લખો. (કોઈપણ બે)	(૧૦)
	(1) જ્યુસ કાઢવાની વિવિધ પદ્ધતિઓ	
	(2) ખાદ્ય પરિરક્ષણમાં તેલનું મહત્વ	
	(3) પરીશેબલ અને નોન પેરિશેબલ ફૂડ્સ	
	(4) જેલી બનાવતી વખતે પડતી મુશ્કેલીઓ	

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	Explain dehydration and Freezing as a method of food preservation.	(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 the bacteriostatic methods of food preservation.	
Que.4	Important preservatives used in pickle making.	(10)
	OR	
Que.4	Explain methods of preparing jam.	
Que.5	Write short notes any two	(10)
	(1) various methods of extracting juice	
	(2) Importance of oil in food preservation	
	(3) Perishable and non Perishable food	
	(4) Difficulties in jelly preparation.	
