



AAA-009-001614

Seat No. _____

B. R. S. (Sem. VI) (CBCS) Examination

March / April – 2016

**HORT : 602 : Horticulture & Forestry
(Core - 19)**

Faculty Code : 009

Subject Code : 001614

Time : 2 Hours]

[Total Marks : 50

૧ મૂલ્યવર્ધનને અસર કરતાં પરિબળો જણાવો તથા દરેક પરિબળ વિશે ટૂંકમાં ૧૦ ચર્ચા કરો.

૨ ફળપાકમાં પ્રોસેસિંગથી સંગ્રહશક્તિ વધે છે, મૂલ્યમાં વધારો થાય છે - તે વિધાન ૧૦ સમજાવો તથા ફળપાકમાંથી બનતી બનાવટોની યાદી જણાવો.

અથવા

૨ વેલ્યુ એડીશનના પરિપ્રેક્ષ્યમાં પેકિંગ અને કોલ્ડસ્ટોરેજ વિશે વિગતવાર ચર્ચા કરો.

૩ ટૂંક નોંધ લખો : (કોઈપણ બે) ૧૦

(૧) ફૂલપાકોમાં મૂલ્યવૃદ્ધિ

(૨) શાકભાજી પાકોમાં મૂલ્યવૃદ્ધિ

(૩) ફળપાકોમાં નિકાસનું મહત્ત્વ.

૪ કોઈપણ પાંચ પ્રશ્નોના જવાબ આપો : ૧૦

(૧) ગુલાબમાંથી બનતી બનાવટોના નામ જણાવો.

(૨) પપૈયામાંથી બનતી બનાવટોના નામ જણાવો.

(૩) ટમેટામાંથી બનતી બનાવટોના નામ જણાવો.

- (૪) સફરજનનો જામ બનાવવા માટે જરૂરી વસ્તુ અને તેનું પ્રમાણ જણાવો.
- (૫) કેરીના પાપડ બનાવવા માટે જરૂરી વસ્તુ અને તેનું પ્રમાણ જણાવો.
- (૬) ચીકુનો જામ બનાવવા માટે જરૂરી વસ્તુ અને તેનું પ્રમાણ જણાવો.
- (૭) જે શાકભાજીની સૂકવણી કરી તેનો પાવડર બનાવવામાં આવે છે તેના નામ જણાવો.

૫ અતિસંક્ષિપ્તમાં જવાબ આપો :

૧૦

- (૧) પાકા કેળાંની સૂકવણી બીજા કયા નામે ઓળખાય છે ?
- (૨) પેપિન કયા ફળપાકમાંથી મળે છે ?
- (૩) સાઈટ્રિક એસિડ શું છે ?
- (૪) જેલી બનાવવા માટે કયું તત્ત્વ ફળમાં હોવું જરૂરી છે ?
- (૫) ઠંડા પહોરે ફળપાકોની વીણી કરવાથી તેની સંગ્રહશક્તિ પર શું અસર થાય છે ?
- (૬) કેસર કેરીના નિકાસ માટે એક ફળનું વજન કેટલું હોવું જોઈએ ?
- (૭) હાફૂસ કેરીના નિકાસ માટે એક ફળનું વજન કેટલું હોવું જોઈએ ?
- (૮) ટૂટીફ્રૂટી કયા ફળપાકમાંથી બનાવવામાં આવે છે ?
- (૯) આમચુર કયા ફળપાકમાંથી બનાવવામાં આવે છે ?
- (૧૦) કિરણોત્સર્ગની ફળની સંગ્રહશક્તિ પર શું અસર થાય છે ?