



DEE-007-001534

Seat No. \_\_\_\_\_

**B. Sc. (Sem. V) (CBCS) Examination**

May / June – 2015

**Home Science : Paper - 5**

**(Post Harvest Technology) (FN)**

**Faculty Code : 007**

**Subject Code : 001534**

Time : 2 Hours]

[Total Marks : 50

સૂચના : દરેક પ્રશ્નોનાં જવાબ ઉત્તરવહીમાં જ આપવા.

- 1 નીચે આપેલા M.C.Q.ના સાચા જવાબ પસંદ કરી આપની ઉત્તરવાહીમાં જ લખો. 15
- (1) ફળ અને શાકભાજીમાં છાલ ઉતારવાની પ્રક્રિયા \_\_\_\_\_ દ્વારા થાય છે.  
(A) લાય સોલ્યુશન (B) મશીન  
(C) હીટ ટીટમેન્ટ (D) ઉપરોક્ત બધાજ
- (2) મોટાભાગના ઈવાપોરેટર્સમાં ગરમીના માધ્યમ તરીકે \_\_\_\_\_ હોય છે.  
(A) પાણી (B) હવા  
(C) વરાળ (D) CO<sub>2</sub>
- (3) બટેટા અને ડુંગળીમાં અંકુરણ અટકાવવા \_\_\_\_\_ રેડીએશન અપાય છે.  
(A) 1k rad (B) 10 k rad  
(C) 100k rad (D) 1000k rad
- (4) ખાદ્યપદાર્થને સલ્ફરનો ધુમાડો આપવાથી \_\_\_\_\_  
(A) રંગ જળવાય રહે છે.  
(B) સુક્ષ્મજીવાણુઓ દ્વારા બગાડ અટકે છે.  
(C) ઉપરોક્ત બન્ને  
(D) એક પણ નહિ.

- (5) કાર્બોનેટેડ પીણા ને એસીડીફાય કરવા માટે વપરાય છે.  
 (A) ટાર્ટરીક એસીડ (B) મેલીક એસીડ  
 (C) એસ્કોર્બીક એસીડ (D) સાયટ્રીક એસીડ
- (6) 21% સાંદ્રતા ધરાવતું મીઠાનું દ્રાવણ કયાં તાપમાને પ્રવાહી રહી શકે છે.  
 (A)  $-21^{\circ}\text{C}$  (B)  $-18^{\circ}\text{C}$   
 (C)  $-47^{\circ}\text{C}$  (D)  $-51^{\circ}\text{C}$
- (7) કેનને હવારહિત કરવાથી તેમાંથી \_\_\_\_\_ વાયુ બહાર નીકળી જાય છે.  
 (A)  $\text{O}_2$  (B)  $\text{CO}_2$   
 (C)  $\text{N}_2$  (D)  $\text{SO}_2$
- (8) 5% એસીટીક એસીડ ધરાવતા વિનેગરની ગ્રેઈન સ્ટ્રેન્થ \_\_\_\_\_ ગણી છે.  
 (A) 5 (B) 10  
 (C) 25 (D) 50
- (9) શાકભાજી વચ્ચેનો કે કઠણ ભાગ દૂર કરવો એટલે \_\_\_\_\_  
 (A) ટ્રીમીંગ (B) સ્વેટીંગ  
 (C) પ્રોસેસીંગ (D) બ્લાન્ચીંગ
- (10) વિકિરણો દ્વારા ખાદ્યોના સંગ્રહના સમયગાળામાં \_\_\_\_\_ કરી શકાય.  
 (A) વધારો (B) ઘટાડો  
 (C) (A) તથા (B) બન્ને (D) એક પણ નહીં
- (11) મોટાભાગના વિનેગરમાં એસીટીક એસીડનું પ્રમાણ \_\_\_\_\_ gm% હોય છે.  
 (A) 8 (B) 8-10  
 (C) 4-5 (D) 10

- (12) લાયપીલીંગ માટે \_\_\_\_\_ વપરાય છે.
- (A) સોડીયમ હાઈડ્રોક્સાઈડ (B) સોડીયમ ક્લોરાઈડ  
(C) સોડીયમ ફોસ્ફેટ (D) એમોનીયમ ક્લોરાઈડ

- (13) કોન્સન્ટ્રેશન થી ખાદ્યનું કદ અને વજન \_\_\_\_\_
- (A) વધે છે. (B) ઘટે છે.  
(C) ઉપરોક્ત બન્ને (D) ફેર પડતો નથી.

- (14) ડુક્કરનું માંસ \_\_\_\_\_ તરીકે ઓળખાય છે.
- (A) બીફ (B) પોર્ક  
(C) ચીકન (D) મટન

- (15) સુકોઝની \_\_\_\_\_% સાંદ્રતાવાળું દ્રાવણ બધાજ સુક્ષ્મજીવાણોનો વિકાસ અટકાવે છે.
- (A) 70 (B) 50  
(C) 4 (D) 100

2 ટૂંકનોંધ લખો. (કોઈ પણ ત્રણ)

15

- (1) ખાદ્ય પરીક્ષણમાં વિકીરણોનો ઉપયોગ
- (2) ફીઝીંગ દરમ્યાન ખાદ્યપદાર્થમાં થતા ફેરફારો.
- (3) તડકા દ્વારા સુકવણી
- (4) કેર્નીંગના સિદ્ધાંતો
- (5) વિનેગરના પ્રકારો
- (6) કેમીકલ પ્રીઝર્વેશનના સામાન્ય નિયમો.

- 3 ચારમાંથી કોઈ પણ બે પ્રશ્નોના જવાબ આપો. 20
- (1) કેન કરેલ પદાર્થોના બગાડના લક્ષણો સમજાવો.
- (2) કોન્સન્ટ્રેશનની પદ્ધતીઓ વિશે લખો.
- (3) ફીઝીંગના પ્રકાર લખી એર ફીઝીંગ વિષે લખો.
- (4) વિવિધ પ્રકારના ડ્રાયરના નામ લખી ડ્રમ ડ્રાયર અને ટનલ ડ્રાયર સમજાવો.

## ENGLISH VERSION

**Instruction :** Answer all questions in answer sheet.

- 1 Choose the correct MCQ answer and write in your answer sheet. 15
- (1) Peeling of fruit and vegetables by \_\_\_\_\_
- (A) Lye solution                      (B) Machine
- (C) Heat treatment                  (D) All above
- (2) In majority of evaporators the medium of heat is \_\_\_\_\_.
- (A) Water                                  (B) Air
- (C) Vapour                                (D) CO<sub>2</sub>
- (3) To stop germination of potatoes and onion \_\_\_\_\_ radiations is given
- (A) 1k rad                                (B) 10 k rad
- (C) 100k rad                              (D) 1000k rad
- (4) By giving sulphur smoke to foodstuff \_\_\_\_\_
- (A) Maintains its color
- (B) Prevents spoilage due to microorganism
- (C) Above both
- (D) None of them

- (5) To acidify carbonated drinks \_\_\_\_\_ is used.  
(A) Tartaric acid            (B) Melic acid  
(C) Ascorbic acid            (D) Citric acid
- (6) Salt solution having 21% concentration remain liquid at \_\_\_\_\_ temperature.  
(A) - 21°C                    (B) - 18°C  
(C) - 47°C                    (D) - 51°C
- (7) \_\_\_\_\_ gas comes out from can by process of exhausting.  
(A) O<sub>2</sub>                            (B) CO<sub>2</sub>  
(C) N<sub>2</sub>                            (D) SO<sub>2</sub>
- (8) Grain strenght of vinegar having 5% acidic acid is \_\_\_\_\_ times.  
(A) 5                              (B) 10  
(C) 25                            (D) 50
- (9) Remove hard part of vegetables means \_\_\_\_\_  
(A) Treaming                (B) Sweating  
(C) Processing                (D) Blanching
- (10) By irradiation the timing of storage of food.  
(A) Increases                (B) Deceases  
(C) (A) and (B) Both        (D) None of them
- (11) In most of the vinegers the proportion of acitic acid is \_\_\_\_\_ gm%.  
(A) 8                              (B) 8-10  
(C) 4-5                            (D) 10

- (12) \_\_\_\_\_ used for lyepeeling.
- (A) Sodium hydroxide (B) Sodium chloride  
(C) Sodium phosphate (D) Ammonium chloride
- (13) Size and weight of foods \_\_\_\_\_ by concentration.
- (A) Increases (B) Decreases  
(C) Both of above (D) No change
- (14) Flesh of pig is known as \_\_\_\_\_ .
- (A) Beef (B) Chicken  
(C) Pork (D) Mutton
- (15) \_\_\_\_\_ % sucrose concentration solution stops development of micro-organisms.
- (A) 70 (B) 50  
(C) 4 (D) 100

**2 Short note : (Any three)**

**15**

- (1) Use of irradiation in food preservation
- (2) Changes during freezing in food.
- (3) Explain sundrying
- (4) Principles used in canning.
- (5) Types of vinegar.
- (6) General laws of chemical preservation.

**3** Answer any two out of four questions.

**20**

- (1) Explain the characteristics of spoilage in can food.
  - (2) Write about methods of concentration.
  - (3) Write the types of freezing and explain air freezing.
  - (4) Write the name of different types of drier and explain drum drier and tunnel drier.
-