



* A A H - 0 0 1 - 0 2 0 4 0 3 *

AAH-001-020403

Seat No. _____

B. A. (Home Sci.) (Sem. IV) (CBCS) Examination

April/May - 2016

405 : Food Preservation

(Core) (New Course)

Faculty Code : 001

Subject Code : 020403

Time : 2 Hours]

[Total Marks : 50

- સૂચના: (૧) પ્રશ્ન નં. ૧ (MCQ) ૧૫ ગુણ.
(૨) બીજો અને ત્રીજો પ્રશ્ન - વર્ણનાત્મક ૧૫+૧૫=૩૦ગુણ.
(૩) ચોથો પ્રશ્ન ટૂંકનોંધ - ૦૫ ગુણ.

૧ MCQ

૧૫

- (૧) ખાદ્ય પરિરક્ષણ એ એક.....
(A) વિજ્ઞાન છે. (B) કળા છે.
(C) રાસાયણિક પદ્ધતિ છે. (D) ઉત્તમ પદ્ધતિ છે.
- (૨) ખાદ્યપદાર્થને સાચવવાની પદ્ધતિઓને શું કહેવાય છે ?
(A) સુકવણી (B) ફીલ્ટ્રેશન
(C) પરિરક્ષણ (D) કેનિંગ
- (૩) પરિરક્ષણની કઈ પદ્ધતિમાં ખાદ્યપદાર્થનાં મૂળસ્વરૂપમાં ફેરફાર કરવામાં આવતો નથી ?
(A) ચટણી તૈયાર કરવી
(B) જામ તૈયાર કરવો.
(C) અથાણાં બનાવવા
(D) વિકિરણની પદ્ધતિ
- (૪) સ્મોકિંગ દ્વારા કયા ખાદ્યપદાર્થની સુકવણી થાય છે.
(A) માંસ-મચ્છી (B) ફળ-શાકભાજી
(C) મિલક પાઉર (D) કંદમૂળ

- (પ) લેકટીક એસિડ કઈ બનાવટમાં પરિરક્ષક તરીકે કામ કરે છે.
- (A) સોસ (B) જામ
(C) અથાણાં (D) જેલી
- (દ) કાચની બોટલ અને ટીનકેનમાં સીલ કરેલી ખાદ્ય બનાવટો કેમ બગડતી નથી.
- (A) ફૂગનો નાશ થવાથી
(B) અન એરોબિક વાતાવરણ ઉત્પન્ન થવાથી
(C) પેકેજિંગ સારું હોવાથી
(D) પરિરક્ષકો ઉમેરેલા હોવાથી
- (૭) સોડિયમ બેન્ઝોઈટનો ઉપયોગ શામાં થાય છે.
- (A) કેચપ-સ્કવોશ (B) અથાણાં
(C) જામ, જેલી (D) ઉપરમાંથી એકપણ નહીં
- (૮) ૧ કિલો ફળરસની બનાવટમાં સોડીયમ બેન્ઝોઈટ કેટલું વાપરી શકાય ?
- (A) ૬૦૦ થી ૧૦૦૦ m.g. (B) ૩૦૦ થી ૪૦૦ m.g.
(C) ૧૦૦ થી ૨૦૦ m.g. (D) ૫૦ થી ૧૦૦ m.g.
- (૯) કેટલા અંશ ફેરનહીટ તાપમાને બેક્ટેરિયાનો નાશ થાય છે ?
- (A) 140°F (B) 100°F
(C) 180°F (D) 200°F
- (૧૦) માંસ, મચ્છી, લીલા વટાણાને ફ્રોઝન કરતાં પહેલાં બ્લાન્ચીંગ કરવાથી
- (A) સુગંધ વધે છે.
(B) અનિચ્છનીય સુગંધ રહેતી નથી
(C) ખાદ્યપદાર્થ બગડતા નથી
(D) ઉત્સેચકોનો નાશ થાય છે.
- (૧૧) બટેટા અને ડુંગળીમાં ફણાગા ન ફૂટે એ માટે.....
- (A) સુકવણી કરાય છે
(B) રેડીએશન પદ્ધતિ વપરાય છે
(C) પેચ્યુરાઈઝેશન પદ્ધતિ વપરાય છે.
(D) ઉપરોક્ત બધાજ
- (૧૨) કઈ પદ્ધતિ વધુ ખર્ચાળ છે.
- (A) પ્રોસેસીંગ (B) બ્લાન્ચીંગ
(C) ફ્રિડ્રેશન (D) કેનિંગ

(૧૩) નીચેનામાંથી કયુ પ્રાયમરી પેકેજિંગ નથી.

- (A) જામની બરણી (B) ચીઝનું કેન
(C) ગરમ મસાલાનું બોક્સ (D) કોથળીમાં પેક કરેલ આઈસ કેન્ડી

(૧૪) ખોરાક રાંધવાથી સ્ટાર્ચમાં જે ફેરફારો થાય છે, તેને શું કહેવાય.

- (A) ઓક્સિડેશન (B) જીલેટીનાઈઝેશન
(C) વિસ્કોસીટી (D) કેરેન લાઈઝેશન

(૧૫) લીલા શાકભાજીમાં કયુ પીગમેન્ટ હોય છે.

- (A) ફ્લેવીન (B) કેરોટીનોઈડ
(C) કલોરોફીલ (D) એન્થ્રોસાઈનીન

૨ ફૂડ પ્રીઝરવેશનની પદ્ધતિનાં નામ આપી કોઈ પણ એક વિશે સમજાવો. ૧૫

અથવા

૨ ફૂડ પેકેજિંગનાં હેતુઓ સમજાવો. ૧૫

૩ પરિરક્ષણ એટલે શું ? પરિરક્ષણની વ્યાખ્યા આપી, પરિરક્ષણનું મહત્વ સમજાવો. ૧૫

અથવા

૩ ફૂડ પેકેજિંગની પસંદગી કરતી વખતે ધ્યાનમાં રાખવાનાં મુદ્દાઓ સમજાવો. ૧૫

૪ ટૂંકનોંધ લખો. (કોઈપણ એક) ૫

(૧) ખાદ્યપદાર્થ રાંધવાનાં હેતુઓ

(૨) ફૂડ પેકેજિંગનું મહત્વ.

ENGLISH VERSION

- Instructions :
- (1) Q. 1 M.C.Q. 15 marks.
 - (2) Q. 2 to Q. 3 are descriptive and carry 15 marks each.
 - (3) Q. 4 short note and carries 5 marks.

1 M.C.Q. 15

- (1) Food Preservation is a
 - (A) Science
 - (B) Art
 - (C) Chemical method
 - (D) Best method
- (2) The method of preservation food is known as
 - (A) Dehydration
 - (B) Filtration
 - (C) Preservation
 - (D) Canning
- (3) In which preservation method, the food is not made into various changes ?
 - (A) To prepare chutney
 - (B) To prepare Jam
 - (C) To Prepare pickle
 - (D) Method of ultraviolet
- (4) Which food is dehydrated through smoking ?
 - (A) Meat-fish
 - (B) Fruit-vegetable
 - (C) Milk Powder
 - (D) Roots.
- (5) In which production Lactic Acid works as a preservation ?
 - (A) Sauce
 - (B) Jam
 - (C) Pickles
 - (D) Jelly

- (6) Why don't get food spoiled when packed into glass bottle and Teen can sealed ?
- (A) Due to destrord of yeast
 (B) To produce anaerobic atmosphere
 (C) Due to good packaging
 (D) To add preservation
- (7) Sodium benzoied is used in
- (A) Catup-souash (B) Pickles
 (C) Jam, Jelly (D) None
- (8) For the preparation of fruit juice of 1 kg. fruits, how many sodium benzoed is used ?
- (A) 600 to 1000 m.g. (B) 300 to 400 m.g.
 (C) 100 to 200 m.g. (D) 50 to 100 m.g.
- (9) The removed of Bacteria is possible at _____ F, temperature.
- (A) 140 °F (B) 100 °F
 (C) 180 °F (D) 200 °F
- (10) Meat, fish and green bean are blanching before prozen will help to
- (A) Increase small (B) To remove unnecessary
 (C) To prefect food (D) Stimulators are removed.
- (11) To stop proutting in potato and onion _____
- (A) To follow dehydration (B) To apply radiation
 (C) To apply pasteurization (D) All

(12) Which method is costly too much ?

- (A) Processing (B) Blanching
(C) Filtration (D) canning

(13) Which is not the primary packaging ?

- (A) Jam bottle
(B) Cheeze can
(C) The Box of garam masala
(D) Ice cand, packed in plastic bag.

(14) While preparing the food changes in starch is known as.

- (A) Oxidation
(B) Gelatinisation
(C) Viscosity
(D) Caranlization

(15) Which pigments is there in green vegetable ?

- (A) Fletin
(B) Caratinoid
(C) Chlorofeel
(D) Anthro cynin

2 Name the food preservation methods and explain any one. **15**

OR

2 Explain the objectives of food packaging. **15**

3 What is preservation a define and Explain the meaning of preservation ? **15**

OR

3 Which points are kept in mind while preserving the food. **15**

4 Write a Short note (any one) **5**

(1) objectives of food cooking

(2) Importance of food packaging.
