



MAN-007-001505/001534 Seat No. _____

B. Sc. (Home Sci.) (Sem. V) (CBCS) Examination

October / November – 2016

Post Harvest Technology : Paper-V

(Elective) [Food & Nutrition]

[New Course]

Faculty Code : 007

Subject Code : 001505/001534

Time : 2 Hours]

[Total Marks : 50

- 1 કેનિંગ પદ્ધતિના કોઈપણ ચાર તબક્કા વિશે લખો. 10
અથવા
આયોનાઈઝિંગ રેડીયેશન અને તેના પ્રાપ્તિસ્થાનો.
- 2 વિનેગરની બનાવટની પદ્ધતિઓ. 10
અથવા
કોન્સન્ટ્રેસનની પદ્ધતિઓ.
- 3 એરફ્રિઝિંગ વિશે લખો. 10
અથવા
ડ્રમ ડ્રાયર અને સ્પ્રે ડ્રાયર
- 4 કેન ફૂડમાં થતો બગાડ. 10
અથવા
ખાંડ, મીઠું અને રસાયણો જેવા પરીરક્ષકોના ઉપયોગ વડે થતું ખાદ્યપરીરક્ષણ.
- 5 નીચેનામાંથી કોઈપણ બેના જવાબ લખો : 10
(૧) હોમમેઈડ ડ્રાયર
(૨) કોન્સન્ટ્રેસનની પ્રક્રિયાથી ખાદ્યપદાર્થમાં થતા ફેરફારો
(૩) ખાદ્યપદાર્થનાં પોષણમૂલ્ય પર વિકીરણોની અસર
(૪) ફ્રિઝિંગ અને રેફ્રીજરેશન વચ્ચેનો તફાવત.

ENGLISH VERSION

- 1 Write any four steps of canning process. 10

OR

Ionizing radiation and its sources.

- 2 Methods of preparation for vinegar. 10

OR

Methods of concentration.

- 3 Write about Air freezing. 10

OR

Drum drier and Spray drier.

- 4 Spoilage in canned foods. 10

OR

Preservation by use of salt, sugar and chemical preservatives.

- 5 Write answer : (any **two**) 10

- (1) Home made drier
- (2) Changes in food due to concentration process
- (3) Effect of radiation on nutritive value of food
- (4) Difference between Freezing and Refrigeration.
