



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
કોન્સનટ્રેસનની પદ્ધતિઓ.

3 એરફિઝીંગ વિશે લખો. **10**
અથવા
ફ્રેંચ ફ્રાયર અને એપ્પ્ટ્રેન્ટ ફ્રાયર

4 કેન ફૂડમાં થતો બગાડ. **10**
અથવા
ખાંડ, મીઠું અને રસાયણો જેવા પરીરક્ષકોના ઉપયોગ વડે થતું ખાધપરીરક્ષણ.

5 નીચેનામાંથી કોઈપણ બેના જવાબ લખો : **10**
(૧) હોમમેઇડ ફ્રાયર
(૨) કોન્સનટ્રેસનની પ્રક્રિયાથી ખાધપદાર્થમાં થતા ફેરફારો
(૩) ખાધપદાર્થનાં પોષણમૂલ્ય પર વિકીરણોની અસર
(૪) ફિઝીંગ અને રેફરીજરેશન વચ્ચેનો તશ્વારત.

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.
