



HCP-007-001505-007-001534 Seat No. \_\_\_\_\_

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

October – 2017

**Food & Nutrition : Paper - V**

*(Post Harvest Technolog)*

*(Elective) (New Course)*

**Faculty Code : 007**

**Subject Code : 001505-001534**

Time : 2 Hours]

[Total Marks : 50

- ૧ કોન્સન્ટ્રેશનની પદ્ધતિઓ. ૧૦
- અથવા**
- ૧ ઈમર્ઝન ફ્રીઝિંગ વિશે લખો. ૧૦
- ૨ વિનેગરની બનાવટની ધીમી પદ્ધતિ વિશે લખો. ૧૦
- અથવા**
- ૨ કેનિંગ પદ્ધતિના કોઈ પણ ચાર તબક્કા વિશે લખો. ૧૦
- ૩ આયોનાઈઝિંગ રેડિયેશન અને તેના પ્રાપ્તિસ્થાનો. ૧૦
- અથવા**
- ૩ હોમમેઈડ ડ્રાયર અને સ્ટ્રો ડ્રાયર ૧૦
- ૪ ખાંડ, મીઠું અને રસાયણો જેવા પરિરક્ષકોના ઉપયોગ વડે થતું ખાદ્યપરિરક્ષણ ૧૦
- અથવા**
- ૪ કેન ફૂડમાં થતો બગાડ. ૧૦
- ૫ નીચેનામાંથી કોઈ પણ બેના જવાબ લખો : ૧૦
- (૧) ડ્રમ ડ્રાયર
- (૨) ડ્રીહાઈડ્રેટ ફૂડનું પેકેજિંગ અને સ્ટોરેજ
- (૩) ખાદ્યપદાર્થના પોષણમૂલ્ય પર વિકિરણોની અસર
- (૪) કોન્સન્ટ્રેશનની પ્રક્રિયાથી ખાદ્યપદાર્થમાં થતા ફેરફારો.

## ENGLISH VERSION

1 Methods of concentration. 10

OR

1 Write about Immersion Freezing. 10

2 Slow method of preparation for vinegar. 10

OR

2 Write any four steps of canning process. 10

3 Ionizing radiation and its sources. 10

OR

3 Home made drier and spray drier. 10

4 Foods Preservation by use of salt, sugar and chemical preservatives. 10

OR

4 Spoilage in canned foods. 10

5 Write answers : (any **two**) 10

(1) Drum drier

(2) Packaging and storage of dehydrated foods

(3) Effect of radiation on nutritive value of food

(4) Changes in food due to concentration process.

---