



NAM-007-001401

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

**B. Sc. (Home) (Sem. IV) (CBCS) Examination**

March / April - 2017

**Food Preservation**

(New Course) (Core)

**Faculty Code : 007**

**Subject Code : 001401**

Time : 2 Hours]

[Total Marks : 50

- ૧ ખાદ્ય પરિરક્ષણની બેક્ટેરીયોસ્ટેટીક પદ્ધતિઓ સમજાવો. ૧૦  
અથવા
- ૧ જામ બનાવવાની રીત વર્ણવો. ૧૦
- ૨ ખોરાકમાં થતા બગાડ માટે જવાબદાર પરિબળોનાં નામ લખી કોઈ પણ બે પરિબળ ચર્ચો. ૧૦  
અથવા
- ૨ અથાણામાં પરિરક્ષકોનું કાર્ય વર્ણવી અથાણામાં બગાડ થવાનાં કારણો વર્ણવો. ૧૦
- ૩ ફળરસમાંથી બનતા પીણાંઓ વિષે લખો. ૧૦  
અથવા
- ૩ ટોમેટો પ્રોડક્ટ્સ (બનાવટો) વિષે લખો. ૧૦
- ૪ જેલી વિષે વિસ્તારથી માહિતી આપો. ૧૦  
અથવા
- ૪ અથાણામાં મીઠું ચડાવવાની પ્રક્રિયા વર્ણવી અથાણાના પ્રકાર વર્ણવો. ૧૦
- ૫ ટૂંકનોંધ લખો : (કોઈ પણ બે) ૧૦  
(૧) ખાદ્ય પરિરક્ષણનું મહત્ત્વ  
(૨) ખાદ્ય પરિરક્ષણના સિદ્ધાંતો  
(૩) ફળોનું રાસાયણિક બંધારણ  
(૪) જામ - જેલી - માર્મલેડ વચ્ચેનો તફાવત.

## ENGLISH VERSION

- 1 Explain the bacteriostatic methods of food preservation. 10
- OR**
- 1 Explain the method of jam making. 10
- 2 Name the factors affecting food spoilage and explain any two factors. 10
- OR**
- 2 Discuss the role of preservatives in pickles and spoilage in pickles. 10
- 3 Describe the beverages made from fruit juices. 10
- OR**
- 3 Describe tomato products. 10
- 4 Give details note about jelly. 10
- OR**
- 4 Explain the methods of brining in pickles and types of pickles. 10
- 5 Short notes : (any two) 10
- (1) Importance of food preservation
  - (2) Principles of food preservation
  - (3) Chemical composition of fruits
  - (4) Differentiate Jam, Jelly and Marmalade.
-