



HD-007-001505

Seat No. _____

B. Sc. (Home Sci.) (F.N.) (Sem. V) (CBCS)

Examination

May / June – 2017

Post Harvest Technology

(Elective) (New Course)

Faculty Code : 007

Subject Code : 001505

Time : 2 Hours]

[Total Marks : 50

- ૧ કેર્નિંગ પ્રક્રિયાના તબક્કા લખી કોઈપણ ત્રણ તબક્કા વર્ણવો. ૧૦
અથવા
- ૧ જુદા જુદા પ્રકારના ડ્રાયર્સના નામ લખી કોઈપણ બે ડ્રાયર સમજાવો. ૧૦
- ૨ ફીઝિંગના પ્રકાર લખી ઈમર્શન ફીઝિંગ સમજાવો. ૧૦
અથવા
- ૨ વિકિરણ દ્વારા પરિરક્ષણ સમજાવો. ૧૦
- ૩ સાંદ્રતા દ્વારા પરિરક્ષણ સમજાવો. ૧૦
અથવા
- ૩ પરિરક્ષણ માટે વપરાતા જુદા જુદા એસિડ અને વાયુઓ વિષે લખો. ૧૦
- ૪ વિનેગર બનાવવાની પદ્ધતિઓ વર્ણવો. ૧૦
અથવા
- ૪ કેનિંગ માટેના કન્ટેનર્સ તેમજ કેન્ડ ફૂડમાં થતો બગાડ એ વિષે લખો. ૧૦
- ૫ ટૂંકનોંધ લખો : (કોઈ પણ બે) ૧૦
(૧) ફીઝ ડ્રાઈંગ
(૨) વિનેગરના પ્રકારો
(૩) ફીઝિંગ અને રેફ્રીજરેશન વચ્ચેનો તફાવત
(૪) ડીહાઈડ્રેશન (ડ્રાઈંગ) પદ્ધતિનું મહત્ત્વ અને સિદ્ધાંત.

ENGLISH VERSION

1 Name the steps of canning process and explain any three steps. 10

OR

1 Name the different types of driers and explain any two. 10

2 Write the types of freezing and explain immersion freezing. 10

OR

2 Explain : 'Preservation by irradiation'. 10

3 Discuss preservation by concentration. 10

OR

3 Write about different acids and gaseous substances used for food preservation. 10

4 Discuss the different methods of Vinegar preparation. 10

OR

4 Discuss 'Container for Canning', and 'Spoilage in canned food'. 10

5 Short notes : (any two) 10

(1) Freeze drying.

(2) Types of Vinegar.

(3) Difference between freezing and refrigeration.

(4) Principle and importance of dehydration (drying) method of preservation.