



MAL-007-001401

Seat No. _____

B. Sc. (Home Science) (Sem. IV) (CBCS) Examination
March / April - 2018
Food Preservation
(Old Course)

Faculty Code : 007
Subject Code : 001401

Time : 2 Hours]

[Total Marks : 50

- ૧ ફળરસમાંથી બનાવાતા પીણાઓ. ૧૦
અથવા
- ૧ લખો : ટોમેટો પ્રોડક્ટસ. ૧૦
- ૨ જામ બનાવાની રીત વર્ણવો. ૧૦
અથવા
- ૨ ખાદ્ય પરિરક્ષણની બેક્ટેરિયોસ્ટેટીક પદ્ધતિ. ૧૦
- ૩ ખોરાક બગાડ માટે જવાબદાર કોઈ પણ બે પરિબળો - લખો. ૧૦
અથવા
- ૩ જેલી વિશે વિસ્તારથી માહિતી આપો. ૧૦
- ૪ ખાદ્ય પરિરક્ષણનું મહત્ત્વ અને સિદ્ધાંતો વિશે લખો. ૧૦
અથવા
- ૪ લખો - અથાણાના પ્રકારો. ૧૦
- ૫ ટૂંકનોંધ લખો : (કોઈપણ બે) ૧૦
(૧) જામ જેલી અને માર્મલેડ વચ્ચેનો તફાવત
(૨) ફળોનું રાસાયણિક બંધારણ
(૩) અથાણામાં બગાડ થવાનાં કારણો
(૪) અથાણામાં પરિરક્ષકોનું કાર્ય.

ENGLISH VERSION

- 1 The Beverages made from fruit juice. **10**
- OR**
- 1 Write – Tomato products. **10**
- 2 Explain the method of Jam making. **10**
- OR**
- 2 Bacteriostatic methods of food preservation. **10**
- 3 Write any two factors affecting food spoilage. **10**
- OR**
- 3 Give details about jelly. **10**
- 4 Write - importance of food preservation and its principles. **10**
- OR**
- 4 Write - types of pickles. **10**
- 5 Short notes : (any two) **10**
- (1) Differentiate jam jelly and marmalade.
 - (2) Chemical composition of fruits.
 - (3) Reasons of spoilage in pickle.
 - (4) Role of preservatives in pickle.