



**MCT-007-001534**

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

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

May / June - 2018

**Post Harvest Technology  
(F.N.)**

**Faculty Code : 007**

**Subject Code : 001534**

Time : 2 Hours]

[Total Marks : 50

- 1 કેનિંગની પ્રક્રિયાના તબક્કા લખી કોઈ પણ ત્રણ તબક્કા વર્ણવો. 10  
અથવા
- 1 ફૂડ પ્રિઝર્વેશનમાં ખાંડ, મીઠું તથા એસિડિક પદાર્થોનો ફાળો ચર્ચો. 10
- 2 વિકિરણો દ્વારા પરિરક્ષણ સમજાવો. 10  
અથવા
- 2 ફીઝિંગના પ્રકાર લખી ઈમર્શન ફીઝિંગ સમજાવો. 10
- 3 વિનેગર બનાવવાની પદ્ધતિઓ વર્ણવો. 10  
અથવા
- 3 સાંદ્રતા દ્વારા પરિરક્ષણ સમજાવો. 10
- 4 ખાદ્ય પરિરક્ષકો તરીકે વપરાતા વાયુમય પદાર્થો વિષે લખો. 10  
અથવા
- 4 જુદા-જુદા પ્રકારના ડ્રાયરના નામ લખી કોઈ પણ ત્રણ ડ્રાયર સમજાવો. 10
- 5 ટૂંકનોંધ લખો : (કોઈ પણ બે) 10  
(૧) કેન્ડ ફૂડમાં થતો બગાડ  
(૨) ફીઝિંગ અને રેફ્રિજરેશન વચ્ચેનો તફાવત તથા તેનો સિદ્ધાંત  
(૩) વિનેગર બનાવવાની પ્રક્રિયા તથા વિનેગરના પ્રકારો  
(૪) ડ્રાઈંગ પદ્ધતિનો સિદ્ધાંત અને તેના ફાયદા.

## ENGLISH VERSION

- 1 Write the steps of canning method and discuss any three steps. 10
- OR**
- 1 Use of salt, sugar and acidic substances in food preservation. - Discuss. 10
- 2 Explain - Preservation by Irradiation. 10
- OR**
- 2 Name the types of freezing and explain immersion freezing. 10
- 3 Discuss the methods of vinegar preparation. 10
- OR**
- 3 Discuss - Preservation by concentration. 10
- 4 Write about gaseous substances used as food preservative. 10
- OR**
- 4 Write down the name of different types of driers and explain any three. 10
- 5 Short notes : (any two) 10
- (1) Spoilage in canned food
  - (2) Differentiate freezing and refrigeration and explain the principles of this method
  - (3) Process and types of vinegar
  - (4) Principle and advantages of drying method of food preservation.
-