



**PAT-007-001534-1505**

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

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

October / November - 2018

**Home Science (FN) : Paper - V**

*(Elective) (Post Harvest Technology)  
(Old Course)*

**Faculty Code : 007**

**Subject Code : 001534/1505**

Time : 2 Hours]

[Total Marks : 50

- ૧ કેનીંગની પ્રક્રિયામાં વપરાતા કન્ટેનર્સ વિશે લખો. ૧૦  
અથવા
- ૧ લખો : આયોનાઈઝીંગ રેડિયેશન અને તેનાં પ્રાપ્તિ સ્થાન. ૧૦
- ૨ ફીઝીંગ એ રેફ્રીઝરેશનનાં સિદ્ધાંત લખી ફીઝીંગ મટીરીયલની પસંદગી કરતી વખતે ધ્યાનમાં રાખવાની બાબત લખો. ૧૦  
અથવા
- ૨ ચુકવણીનો સિદ્ધાંત લખી ચુકવણી માટે ફળ શાકભાજી તૈયાર કરવાની રીત લખો. ૧૦
- ૩ લખો : કોન્સન્ટ્રેશન કરવાનાં કારણો. ૧૦  
અથવા
- ૩ વિનેગરના પ્રકાર લખી તેની બનાવવાની રીત લખો. ૧૦
- ૪ લખો : ગેસ તરીકે વપરાતા રાસાયણિક પરીરક્ષકો. ૧૦  
અથવા
- ૪ ફીઝીંગના પ્રકાર લખી કોઈ પણ એક પ્રકાર સમજાવો. ૧૦
- ૫ ટૂંકનોંધ લખો : (કોઈ પણ બે) ૧૦  
(૧) રાસાયણિક પરીરક્ષકોનાં ઉપયોગ માટેનાં સામાન્ય નિયમો  
(૨) ફીઝીંગ અને રેફ્રીઝરેશન વચ્ચેનો તફાવત  
(૩) વિકિરણની ખાદ્ય પદાર્થનાં પોષણ મુલ્ય પર થતી અસર  
(૪) હોમ મેઈડ ડ્રાયર.

## ENGLISH VERSION

1 Write about types of containers used in canning process. 10

**OR**

1 Write Ionizing radiations and its sources. 10

2 Write about principles involved in freezing and refrigeration. Selection criteria for freezing material. 10

**OR**

2 Write about principle of drying and fruits and vegetables prepared for drying. 10

3 Write causes of concentration. 10

**OR**

3 Write about types of vinegar and its method of preparation. 10

4 Write Gaseous chemicals food preservatives. 10

**OR**

4 Write about types of freezing and explain any one of them. 10

5 Write short note : (any **two**) 10

- (1) General rules for chemical preservatives
- (2) Difference between freezing and refrigeration
- (3) Effect of radiation on nutritive value of food
- (4) Home made drier.

---