



RX-007-001401 Seat No. _____
B. Sc. (Home Science)
(Sem. IV) (CBCS) Examination
March - 2019
Food Preservation
(Old Course)

Faculty Code : 007
Subject Code : 001401

Time : 2 Hours]

[Total Marks : 50

- ૧ ખાદ્ય પરિરક્ષણનું મહત્ત્વ સમજાવો. ૧૦
અથવા
- ૧ ખાદ્ય પરિરક્ષણની બેક્ટેરીયોસ્ટેટીક પદ્ધતિ સમજાવો. ૧૦
- ૨ ખોરાકનાં બગાડ માટે જવાબદાર પરિબળ તરીકે સૂક્ષ્મજીવાણુઓ લખો. ૧૦
અથવા
- ૨ ખાદ્ય પરિરક્ષણનાં કોઈ પણ બે સિદ્ધાંત લખો. ૧૦
- ૩ અથાણાનાં પ્રકાર લખી સારા અથાણા બનાવવા માટેનાં મુદ્દાઓ લખો. ૧૦
અથવા
- ૩ અથાણામાં પરિરક્ષક પદાર્થોનું કાર્ય અને પરિરક્ષણનો સિદ્ધાંત જણાવો. ૧૦
- ૪ જેલી વિશે વિસ્તારથી માહિતી આપો. ૧૦
અથવા
- ૪ જામ એટલે શું ? તેનો સિદ્ધાંત લખી બનાવવાની રીત જણાવો. ૧૦
- ૫ ટૂંકનોંધ લખો : (કોઈ પણ બે) ૧૦
(૧) ટમેટો ચટણી
(૨) ફળરસમાંથી બનાવતાં પીણાં
(૩) જામ - જેલી - માર્મલેડનો તફાવત
(૪) એન્ઝાઈમ્સ

ENGLISH VERSION

- 1 Explain importance of preservation. **10**
- OR**
- 1 Explain Bacteriostatic method of food preservation. **10**
- 2 Write the responsible factors micro organism during food spoilage. **10**
- OR**
- 2 Write the any two principles of food preservation. **10**
- 3 Write about types of pickles and point to be consider food good quality of pickles. **10**
- OR**
- 3 Explain function of preservatives used in Pickles and its principles of preservative. **10**
- 4 Give details note about Jelly. **10**
- OR**
- 4 What is Jam ? Write principles and methods of them. **10**
- 5 Short notes : (any two) **10**
- (1) Tomato Chutney
 - (2) Beverages from Fruit Juice
 - (3) Difference between Jam-Jelly-Marmalade
 - (4) Enzymes
-