



\* R A B - 0 0 7 - 1 0 1 6 0 1 9 \*

**RAB-007-1016019**

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

**B. Sc. (Sem. VI) (CBCS) Examination**

**March - 2019**

**Home Science : Paper - 5**

**(Food Preservation) (Food & Nutrition)**

**(New Course)**

**Faculty Code : 007**

**Subject Code : 1016019**

Time : 2 Hours]

[Total Marks : 50

- ૧ કેનીંગ પદ્ધતિના કોઈ પણ ત્રણ તબક્કા વિશે લખો. ૧૦  
અથવા
- ૧ આયોનાઈઝિંગ રેડીયેશન અને તેના પ્રાપ્તિસ્થાનો. ૧૦
- ૨ ખાદ્ય પરિરક્ષણના સિદ્ધાંતો વિશે લખો. ૧૦  
અથવા
- ૨ ખાદ્ય બગાડના કોઈ પણ બે પરિબળ વિશે લખો. ૧૦
- ૩ હોમમેઈડ ડ્રાયર અને સ્પ્રે ડ્રાયર વિશે લખો. ૧૦  
અથવા
- ૩ બેક્ટેરીયોસ્ટેટીક પદ્ધતિ. ૧૦
- ૪ અથાણાનાં પ્રકારો વિશે લખો. ૧૦  
અથવા
- ૪ ફળરસમાં પેક્ટીનની ચકાસણીની રીતો વિશે લખો. ૧૦
- ૫ નીચેનામાંથી કોઈ પણ બેના જવાબ લખો : ૧૦  
(૧) જામ, જેલી અને માર્મલેડ વચ્ચેનો તફાવત  
(૨) નીચા ઉષ્ણતામાને સ્ટોરેજના પ્રકારો  
(૩) ફળરસ  
(૪) સોસના પ્રકાર

## ENGLISH VERSION

- 1 Write any three step of canning process. 10
- OR**
- 1 Ionizing radiation and its sources. 10
- 2 Write about principle of food preservation. 10
- OR**
- 2 Write any two factors affecting causes of food spoilage. 10
- 3 Home made drier and spray drier. 10
- OR**
- 3 Bacteriostatic method. 10
- 4 Types of pickles. 10
- OR**
- 4 Write about pectin tests from fruit juices. 10
- 5 Write answer any two : 10
- (1) Difference between jam, jelly and marmalade.
  - (2) Types of storage at low temperature.
  - (3) Fruit juices.
  - (4) Types of sauces.
-