



**RAH-001-1204003**

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

**B. A. (Sem. IV) (CBCS) Examination**

**March / April - 2019**

**Home Science : CC-14**

**(Food Preservation & Food Packaging)**

**(New Course)**

**Faculty Code : 001**

**Subject Code : 1204003**

Time : 2 Hours]

[Total Marks : 50

- ૧ ફૂડ પેકેજિંગની અગત્ય વિગતવાર સમજાવો. ૧૫
- અથવા**
- ૧ ખાદ્ય પરિરક્ષણનો અર્થ, વ્યાખ્યા અને ખાદ્ય પરિરક્ષણની બેક્ટેરિયોસ્ટેટિક ૧૫  
પદ્ધતિ વિશે વિગતવાર લખો.
- ૨ ખાદ્ય પરિરક્ષણની અગત્ય વિશે વિસ્તૃત ચર્ચા કરો. ૧૫
- અથવા**
- ૨ ફૂડ પેકેજિંગ મટીરીયલ પસંદ કરતી વખતે ધ્યાનમાં રાખવાની બાબતો ૧૫  
સમજાવો.
- ૩ ખાદ્ય પરિરક્ષકોનાં પ્રકારો અને તેના ઉપયોગો વિશે વિસ્તૃત માહિતી આપો. ૧૫
- અથવા**
- ૩ ખાદ્ય પરિરક્ષણની બેક્ટેરીસિડલ પદ્ધતિ અંતર્ગત ઊંચું ઉષ્ણતામાન, ૧૫  
પાશ્ચરાઇઝેશન, કેનિંગ, બોઇલિંગ અને વિકિરણો વિશે વિસ્તૃત ચર્ચા કરો.
- ૪ ટૂંકનોંધ લખો : (કોઈ પણ એક) ૫
- (૧) ફૂડ પેકેજિંગનો અર્થ અને પ્રકારો
- (૨) ખાદ્ય પરિરક્ષકો એટલે શું ? તેના વધુ પડતાં ઉપયોગથી થતા નુકસાન વિશે લખો.

## ENGLISH VERSION

1 Explain the importance of food packaging, in detail. 15

OR

1 Write about the meaning, definition and bacteriostatic method of food preservation, in detail. 15

2 Discuss about the importance of food preservation, in detail. 15

OR

2 Explain about the selecting criteria of food packaging materials, in detail. 15

3 Give information about the types and uses of food preservatives, in detail. 15

OR

3 Discuss about the bacteriocidal methods such as high temperature, pasteurization, canning, boiling and irradiation methods in food preservation. 15

4 Write short notes : (any **one**) 5

(1) The meaning and types of food packaging.

(2) What is food preservatives ? Write about the negative effects due to excess uses of food preservatives.

---