



JZ-007-001505

Seat No. _____

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

October – 2019

Home Science : Paper - Ele - P - 05

(Post Harvest Technology) (Old Course) (FN)

Faculty Code : 007

Subject Code : 001505

Time : 2 Hours]

[Total Marks : 50

1 કેનિંગનો સિદ્ધાંત લખી. કેનિંગની પ્રક્રિયાના કોઈ પણ ચાર તબક્કા સમજાવો. 10

અથવા

1 જુદા જુદા ખાદ્યો પર વિકિરણનાં ઉપયોગ વિશે લખો. 10

2 લખો : સૂકવણી કરેલ ખાદ્યોનું પેકિંગ અને સંગ્રહ. 10

અથવા

2 લખો : કોન્સન્ટ્રેશનની પ્રક્રિયા દરમિયાન થતાં ફેરફારો. 10

3 વિનેગરનાં પ્રકાર લખી તેની બનાવવાની રીત લખો. 10

અથવા

3 ફ્રિજિંગનો સિદ્ધાંત લખી ફ્રિજિંગ મટિરિયલ્સની પસંદગી કરતી વખતે ધ્યાનમાં રાખવાની બાબતો લખો. 10

4 લખો : કેનમાં થતો ભગાડ. 10

અથવા

4 લખો : ગેસ તરીકે વપરાતા રાસાયણિક પરીરક્ષકો. 10

5 ટૂંકનોંધ લખો : (કોઈ પણ બે) 10

(1) કાચ

(2) સૂર્યનાં તાપમાં સુકવણી

(3) પરીરક્ષક તરીકે ખાંડ અને મીઠું

(4) હોમ મેડ ડ્રાયર.

ENGLISH VERSION

- 1 Write about principles of canning. Explain any four steps canning process. 10

OR

- 1 Write about use of radiation for different food group. 10
- 2 Write : Packaging and storage of dehydrated food. 10

OR

- 2 Write changes due to concentration process. 10
- 3 Write about types and method of vinegar preparation. 10

OR

- 3 Write about principle involved in freezing and selection criteria for freezing material. 10
- 4 Write : Spoilage in canned food. 10

OR

- 4 Write : Gaseous chemical food preservatives. 10
- 5 Write short note : (any two) 10
- (1) Glass
 - (2) Sundrying
 - (3) Sugar and Salt as preservative
 - (4) Homemade drier.