



* J E - 0 0 7 - 1 0 1 6 0 1 9 *

JE-007-1016019

Seat No. _____

Third Year B. Sc. (Sem. VI) (CBCS) Examination

August - 2019

Home Science (FN)

(Food Preservation)

(New Course)

Faculty Code : 007

Subject Code : 1016019

Time : 2 Hours]

[Total Marks : 50

- ૧ સૂક્ષ્મજીવાણુઓ ખાદ્યપદાર્થના બગાડ માટે જવાબદાર પરિબળ તરીકે ચર્ચો. ૧૦
અથવા
પેરિશેબલ, સેમિપેરિશેબલ અને નોન પેરિશેબલ ફૂડના ઉદાહરણ આપી
ખાદ્યપદાર્થના બગાડમાં ઉત્સેચકોનો ફાળો ચર્ચો.
- ૨ ખાદ્ય પરિરક્ષણની બેક્ટેરીયોસ્ટેટિક પદ્ધતિમાંથી કોઈ પણ બે પદ્ધતિ ૧૦
વિસ્તારથી સમજાવો.
અથવા
જુદા જુદા પ્રકારના ડ્રાયર્સનાં નામ લખી કોઈ પણ બે ડ્રાયર વિષે સમજાવો.
- ૩ કેનિંગ પ્રક્રિયાના વિવિધ તબક્કા લખી બ્લાન્ચિંગ અને હવારહીત કરવું ૧૦
આ બે તબક્કા સમજાવો.
અથવા
જેલી વિષે વિસ્તારથી માહિતી આપો. ૧૦
- ૪ વિકિરણ દ્વારા પરિરક્ષણ સમજાવો. ૧૦
અથવા
નીચા ઉષ્ણતામાને સંગ્રહ કરવાની પદ્ધતિઓ લખી ફીઝિંગ અને રેફ્રિજરેશનનો
તફાવત સ્પષ્ટ કરો.
- ૫ ટૂંકનોંધ લખો : (કોઈ પણ બે) ૧૦
(૧) ખાદ્ય પરિરક્ષણનું મહત્ત્વ
(૨) અથાણામાં પરિરક્ષક પદાર્થોનું કાર્ય
(૩) ફળરસમાંથી બનતા પીણાં
(૪) ટમેટાંની બનાવટો.

ENGLISH VERSION

- 1 Micro-organisms as a cause of food spoilage - Explain. 10

OR

Give the examples of perishable, semi perishable and nonperishable foods and explain enzymes - as a cause of food spoilage.

- 2 Explain any two bacteriostatic methods of food preservation. 10

OR

Name the different types of dryers and explain any two.

- 3 Write the steps of canning process and explain blanching and exhausting. 10

OR

Give a detailed note on Jelly.

- 4 Explain - Preservation by irradiation. 10

OR

Write the types of storage at low temperature and explain the difference between freezing and refrigeration.

- 5 Short notes : (any two) 10

- (1) Importance of food preservation.
- (2) Role of preservatives in pickling.
- (3) Beverages from fruit juices.
- (4) Tomato products.