



P-007-001401

Seat No. _____

B. Sc. (Home) (Sem. IV) Examination

March / April - 2020

Food Preservation

(Old Course)

Faculty Code : 007

Subject Code : 001401

Time : 2 Hours]

[Total Marks : 50

- 1 ખાદ્ય પરિરક્ષણની બેક્ટેરીસીડલ પદ્ધતિ સમજાવો. 10
અથવા
- 1 માર્મલેડ વિશે વિસ્તારથી માહિતી આપો. 10
- 2 ખાદ્ય પરિરક્ષણના સિદ્ધાંતો સમજાવો. 10
અથવા
- 2 અથાણાની પ્રક્રિયા અને પ્રકાર સમજાવો. 10
- 3 ખાદ્ય પદાર્થના બગાડ માટે જવાબદાર પરિબળોનાં સૂક્ષ્મ જીવાણુઓ વિશે લખો. 10
અથવા
- 3 ફળરસ અને તેમાંથી બનતા પીણાંઓ વિષે લખો. 10
- 4 ટમેટાંની બનાવટો વિશે લખો. 10
અથવા
- 4 ખાદ્ય પરિરક્ષણની બેક્ટેરીયોસ્ટેટિક પદ્ધતિઓ વિશે લખો. 10
- 5 ટૂંકનોંધ લખો : (કોઈ પણ બે) 10
(1) ખાદ્ય પરિરક્ષણનું મહત્ત્વ
(2) પેરીશેબલ - સેમીપેરીશેબલ અને નોન પેરીશેબલ ખાદ્યો
(3) જામ-જેલી-માર્મલેડ વચ્ચેનો તફાવત
(4) અથાણામાં થતો બગાડ.

ENGLISH VERSION

- 1 Explain the bactericidal methods of food preservation. 10
- OR**
- 1 Explain : Marmalade. 10
- 2 Discuss the principles of food preservation. 10
- OR**
- 2 Explain the pickling process and types of pickles. 10
- 3 Micro-organisms as a cause of food spoilage. - Explain. 10
- OR**
- 3 Write about fruit juices and beverages from fruit juice. 10
- 4 Explain Tomato products. 10
- OR**
- 4 Explain the bacteriastatic methods of food preservation. 10
- 5 Write short notes : (any **two**) 10
- (1) Importance of food preservation
 - (2) Perishable, semi perishable and non perishable foods
 - (3) Differentiate - Jam - Jelly - Marmalade
 - (4) Spoilage in pickles.
-