



\* P D - 0 0 7 - 1 0 1 6 0 1 9 \*

**PD-007-1016019** Seat No. \_\_\_\_\_

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

**March / April – 2020**

**Food Preservation : Paper-5**

*(New Course)*

**Faculty Code : 007**

**Subject Code : 1016019**

Time : 2 Hours]

[Total Marks : 50

- 1 ડ્રાયરના પ્રકાર લખી કોઈ પણ ત્રણ પ્રકારના ડ્રાયર વિશે લખો. **10**  
**અથવા**
- 1 ખાદ્યપરિરક્ષણની બેક્ટેરીયોસ્ટેટીક પદ્ધતિઓ વર્ણવો. **10**
- 2 વિકિરણો દ્વારા પરિરક્ષણ સમજાવો. **10**  
**અથવા**
- 2 ખોરાકના બગાડ માટે જવાબદાર કારણો (પરિબળો) લખી કોઈ પણ બે પરિબળ વિસ્તારથી સમજાવો. **10**
- 3 કેર્નીંગ પ્રક્રિયાના તબક્કાઓ લખી કોઈ પણ ત્રણ તબક્કાઓ વિસ્તારથી સમજાવો. **10**  
**અથવા**
- 3 જેલી વિશે વિસ્તારથી માહિતી આપો. **10**
- 4 નીચા તાપમાને ખાદ્ય પદાર્થોનો સંગ્રહ કરવાની રીતો લખી તેનો સિદ્ધાંત સમજાવો. **10**  
**અથવા**
- 4 અથાણામાં પરિરક્ષક પદાર્થોનું કાર્ય સમજાવી અથાણામાં બગાડ સમજાવો. **10**
- 5 ટૂકનોંધ લખો : (કોઈપણ બે) **10**  
(1) ખાદ્ય પરિરક્ષણનું મહત્ત્વ  
(2) જામ-જેલી-માર્મલેડ વચ્ચેનો તફાવત  
(3) ટમેટાંની બનાવટો  
(4) ફળરસમાંથી બનતા પીણાં

## ENGLISH VERSION

- 1 Write the types of driers and explain any three types of driers. 10
- OR**
- 1 Explain the bacteriostatic methods of food preservation. 10
- 2 Explain preservation by irradiation. 10
- OR**
- 2 Name the causes of food spoilage and describe any two factors. 10
- 3 Write the steps of canning process and explain any three steps of canning. 10
- OR**
- 3 Explain – Jelly in detail. 10
- 4 Explain the principle and types of storage at low temperature. 10
- OR**
- 4 Write about functions of preservatives used in pickling and explain spoilage in pickles. 10
- 5 Short note : (any two) 10
- (1) Importance of food preservation.
  - (2) Differentiate Jam, Jelly and Marmalade.
  - (3) Tomato products.
  - (4) Beverages from fruit juice.
-