



BBP-007-1016006

Seat No. _____

B. Sc. (Sem. VI) Examination

July - 2021

Home Science (Gen.) : Paper - 6
(Food Preservation and Fancy Cookery)
(New Course)

Faculty Code : 007

Subject Code : 1016006

Time : 2 Hours]

[Total Marks : 50

સૂચના : (1) દરેક પ્રશ્નોના 10 માર્ક્સ છે.
(2) દસ પ્રશ્નોમાંથી કોઈપણ પાંચ પ્રશ્નોના ઉત્તર આપો.

- 1 ખાદ્ય પરિરક્ષણની બેક્ટેરિયોસ્ટેટીક પદ્ધતિઓમાંથી કોઈપણ બે પદ્ધતિ સમજાવો. 10
- 2 ખાદ્ય પરિરક્ષણની બેક્ટેરીસીડલ પદ્ધતિઓ વર્ણવો. 10
- 3 ખોરાકમાં થતા બગાડમાં સૂક્ષ્મ જીવાણુઓનો ફાળો ચર્ચો. 10
- 4 ફળરસમાંથી બનતા પીણાંઓ તથા તેના સિદ્ધાંતો વિશે લખો. 10
- 5 માર્મલેડ વિશે લખો. 10
- 6 અથાણાના પ્રકારો તથા તેમાં થતા બગાડ વિશે લખો. 10
- 7 મસાલાનું મહત્ત્વ તથા તેના ઉપયોગની વિવિધ રીતો વિશે લખો. 10
- 8 કુર્કીંગ મટીરીયલના નામ લખી કોઈપણ ત્રણ કુર્કીંગ મટીરીયલ વિશે સમજાવો. 10
- 9 ટૂંકનોંધ લખો : 10
(1) જામ-જેલી અને માર્મલેડ વચ્ચેનો તફાવત.
(2) ખાદ્યપદાર્થ રાંધવાના હેતુઓ.
- 10 ટૂંકનોંધ લખો : 10
(1) ખાદ્ય પરિરક્ષણનું મહત્ત્વ.
(2) ફળરસમાં પેક્ટીનનું પ્રમાણ જાણવાની પદ્ધતિઓ.

ENGLISH VERSION

- Instructions :** (1) Each question is of 10 marks.
(2) Answer any five questions out of ten.

- 1 Name the bacteriostatic methods of food preservation and explain about any two method. 10
- 2 Explain the bactericidal methods of food preservation. 10
- 3 Explain the role of micro-organisms in food spoilage. 10
- 4 Write about beverages from fruit juice and principles involved in it. 10
- 5 Explain – Marmalade. 10
- 6 Write about types of pickles and spoilage of pickles. 10
- 7 Explain – importance of spices and methods using spices. 10
- 8 Name the various cooking material and write about any three. 10
- 9 Write Short notes : 10
 - (1) Differentiate Jam, Jelly and marmalade.
 - (2) Aims of cooking food.
- 10 Write Short notes : 10
 - (1) Importance of food preservation.
 - (2) Methods of detecting pectin in fruit juice.