



**BBO-007-1016019**

Seat No. \_\_\_\_\_

**B. Sc. (H. Sc.) (Sem. VI) (CBCS) (WEF-2016) Examination**

**July - 2021**

**Paper - 5 : Food Preservation**

**(New Course)**

**Faculty Code : 007**

**Subject Code : 1016019**

Time : 2 Hours]

[Total Marks : 50

સૂચના : (1) દરેક પ્રશ્નોના 10 માર્ક્સ છે.

(3) દસ પ્રશ્નમાંથી કોઈપણ પાંચ પ્રશ્નોના ઉત્તર આપો.

- 1 ખોરાકના બગાડ માટે જવાબદાર પરિબળ તરીકે ભૌતિક ફેરફારો ચર્ચો. 10
- 2 સ્પ્રે ડ્રાયર અને ટનલ ડ્રાયર સમજાવો. 10
- 3 અથાણાના પ્રકાર વિશે લખો. 10
- 4 ખાદ્ય પરિરક્ષણની બેક્ટેરીસીડલ પદ્ધતિ સમજાવો. 10
- 5 કેનિંગની પ્રક્રિયામાં વપરાતા કન્ટેનર્સ વિશે લખો. 10
- 6 ટોમેટો ચટણી બનાવવાની રીત અને બગડવાનાં કારણો જણાવો. 10
- 7 ખાદ્ય પરિરક્ષણના સિદ્ધાંતોનું વર્ગીકરણ કરી કોઈપણ ચાર સિદ્ધાંતો વિસ્તારથી સમજાવો. 10
- 8 લખો : આયોનાઈઝિંગ રેડિયેશન અને તેના પ્રાપ્તિસ્થાન. 10
- 9 એર ફ્રીઝિંગ વિશે માહિતી આપો. 10
- 10 માર્મલેડ બનાવવાની રીત અને પરિરક્ષણનો સિદ્ધાંત લખો. 10

## ENGLISH VERSION

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

- 1 Explain the responsible factors physical changes during food spoilage. 10
- 2 Explain spray drier and tunnel drier. 10
- 3 Write about types of pickles. 10
- 4 Bacterisidal method of food preservation. 10
- 5 Write about types of containers used in canning process. 10
- 6 Explain the method of preparation and reason of spoilage of tomato chutney. 10
- 7 Classify principles of food preservation and explain in detail any four principles. 10
- 8 Write : Ionizing radiations and its sources. 10
- 9 Give information about air freezing. 10
- 10 Write in detail method of preparation and principle of preservation of marmalade. 10