



DCN-007-1016006

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

**B. Sc. (Home Sci.) (Sem. VI) Examination**

July - 2022

**Food Preservation : Paper - V**

(Old Course)

**Faculty Code : 007**

**Subject Code : 1016006**

Time : 2 Hours]

[Total Marks : 50

- 1 સ્પ્રેડાયર તથા ટનલ ડ્રાયર વિષે લખો. 10
- અથવા**
- 1 ફોઝન ફૂડ માટે પેકેજિંગની પસંદગી કરતી વખતે કઈ કઈ બાબતો ધ્યાનમાં રાખશો ? 10
- 2 જામ વિષે વિસ્તૃત માહિતી આપો. 10
- અથવા**
- 2 અથાણા વિશે ટૂંકમાં સમજાવો. 10
- 3 વિકિરણ દ્વારા પરિરક્ષણ સમજાવો. 10
- અથવા**
- 3 કેનીંગની પ્રક્રિયાના તબક્કા લખી પ્રથમ ચાર તબક્કા વર્ણવો. 10
- 4 ખાદ્ય પરિરક્ષણની બેક્ટેરી સીડલ મેથડ સમજાવો. 10
- અથવા**
- 4 ખાદ્ય પરિરક્ષણની કોઈ પણ બે બેક્ટેરીયોસ્ટેટીક પદ્ધતિ વર્ણવો. 10
- 5 ટૂંકનોંધ લખો : (કોઈ પણ બે) 10
- (1) ખાદ્ય પરિરક્ષણનું મહત્ત્વ
- (2) ખાદ્ય પદાર્થના બગાડમાં ઉત્સેચકોનો ફાળો
- (3) ટોમેટો પ્રોડક્ટ્સ
- (4) ફળ રસમાંથી બનતા પીણાં.

## **ENGLISH VERSION**

1 Explain Spray drier and Tunnel drier. **10**

**OR**

1 Selection criteria for freezing material. - Discuss. **10**

2 Give detail note on Jam. **10**

**OR**

2 Explain - Pickles. **10**

3 Preservation by Irradiation - Explain. **10**

**OR**

3 Write the steps of canning process and explain first four steps. **10**

4 Explain the bactericidal methods of food preservation. **10**

**OR**

4 Explain any two bacteriostatic methods of food preservation. **10**

5 Short note : (any two) **10**

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

---