



DCK-190801010103

Seat No. _____

B. Sc. (H. Sc.) (Gen. & CT) (Sem. VI) Examination

July - 2022

Food Preservation & Fancy Cookery : Paper - 3

(New Course)

Time : 2 Hours]

[Total Marks : 50

1 ખાદ્ય પરિરક્ષણની કોઈ પણ બે બેક્ટેરીયોસ્ટેટીક પદ્ધતિ વર્ણવો. 10

અથવા

1 ખાદ્ય પદાર્થના બગાડમાં સૂક્ષ્મજીવાણુ જેવા કે ફૂગ, યીસ્ટ, બેક્ટેરીયાનો ફાળો ચર્ચો. 10

2 કુર્કીંગ મટીરીયલના નામ લખી ચરબી અને તેલ તથા થીકનિંગ એજન્ટ સમજાવો. 10

અથવા

2 ખાદ્ય પદાર્થ રાંધવાની સુગંધ, ટેક્ચર અને રંગ પર થતી અસરો ચર્ચો. 10

3 જેલી માટે પેક્ટીન રસ કાઢવાની રીત તથા પેક્ટીન રસમાં પેક્ટીનની ચકાસણી કરવાની રીતો સમજાવો. 10

અથવા

3 ફળરસમાંથી બનતા પીણાં વિષે લખો. 10

4 અથાણામાં મીઠું, વિનેગર, લેક્ટીક એસિડ, ખાંડ અને મસાલા જેવા પરિરક્ષકોનું કાર્ય સમજાવો. 10

અથવા

4 ખાદ્ય પરિરક્ષણની બેક્ટેરીસીડલ પદ્ધતિ વર્ણવો. 10

5 ટૂંકનોંધ લખો : (કોઈ પણ બે) 10

- (1) મસાલાનું મહત્ત્વ
- (2) ખાદ્ય પરિરક્ષણનું મહત્ત્વ
- (3) જામ-જેલી-માર્મલેડ વચ્ચેનો તફાવત
- (4) બેવરેજીસનાં કાર્યો અને વર્ગીકરણ.

ENGLISH VERSION

1 Discuss any two bacteriostatic methods of food preservation. 10

OR

1 Role of microorganisms like fungi, yeast, bacteria etc. in food spoilage. - Discuss. 10

2 Name the cooking materials. Write about fats and oil and thickening agents. 10

OR

2 Effect of heat on flavour, texture and colour. - Discuss. 10

3 Write about preparing pectin juice from fruits and detecting pectin from pectin juice. 10

OR

3 Write about beverages from fruit juices. 10

4 Discuss the role of salt, vinegar, lactic acid, sugar and spices as a preservative in pickles. 10

OR

4 Bactericidal method of food preservation. - Describe. 10

5 Short notes : (any two) 10

(1) Importance of spices

(2) Importance of food preservation

(3) Differentiate Jam, Jelly and Marmalade

(4) Functions and classification of beverage.