



DP-19080101204-A

Seat No. _____

B. Sc. (H. Sc.) (Sem. VI) (CBCS) (W.E.F. 2019)

Examination

March - 2022

P-4 : Food Preservation

(Foods & Nutrition) (New Course)

Time : 2 Hours]

[Total Marks : 50

સૂચના : દરેક પ્રશ્નના ૧૦ માર્ક્સ છે.

1 ખોરાકનું બગડવું એટલે શું ? ખોરાક બગડવાનાં કોઈપણ બે કારણો સમજાવો. 10

અથવા

1 લખો : બેક્ટેરીસીડલ મેથડ 10

2 કેનફૂડમાં થતો બગાડ વિશે સમજાવો. 10

અથવા

2 ફળરસની બનાવટો વિષે સમજાવો. 10

3 ફીઝિંગ મટિરિયલ્સની પસંદગી કરતી વખતે ધ્યાનમાં રાખવાની બાબતો વિશે લખો. 10

અથવા

3 જામ વિશે સમજાવો. 10

4 સુકવણીનો સિદ્ધાંત લખી સનડ્રાઈંગ વિશે સમજાવો. 10

અથવા

4 લખો : આયોનાઈઝિંગ રેડીએશન અને તેના સ્ત્રોત 10

5 ટૂંકનોંધ લખો : (કોઈપણ બે) 10

(1) ખાદ્ય પરિરક્ષણનો સિદ્ધાંત

(2) ટમેટો સોસ

(3) અથાણાના પ્રકાર

(4) રાસાયણિક પરિરક્ષકો.

ENGLISH VERSION

Instruction : All questions carry 10 marks.

- 1 What is food spoilage ? Explain any two causes of food spoilage. 10

OR

- 1 Write : Bactericidal method. 10

- 2 Explain spoilage in canned food. 10

OR

- 2 Explain products of fruit juice. 10

- 3 Write about selection criteria for freezing material. 10

OR

- 3 Explain Jam. 10

- 4 Write about principles of Drying and explain Sundrying. 10

OR

- 4 Write : Ionizing radiation and its sources. 10

- 5 Write short notes (any two) 10

- (1) Principles of food preservation
- (2) Tomato sauce
- (3) Types of Pickles
- (4) Chemical preservatives.
