



Seat No. _____

HD-007-1016019

B. Sc. (Home) (FN) (Sem. VI) Examination

April - 2023

Food Preservation : Paper - V
(Old Course)

Faculty Code : 007

Subject Code : 1016019

Time : 2 Hours / Total Marks : 50

- 1 ફીઝીંગ અને રેફ્રીજરેશન વચ્ચેનો તફાવત સ્પષ્ટ કરી તેમાં ઉપયોગમાં આવતો સિદ્ધાંત સમજાવો. 10

અથવા

ફાઈંગ પદ્ધતિના ફાયદા વર્ણવી કેબિનેટ ડ્રાયર વિશે લખો.

- 2 વિકિરણોના પ્રાપ્તિસ્થાનો લખી તેનાથી પોષણમૂલ્ય પર થતી અસરો સમજાવો. 10

અથવા

જેલી માટે જરૂરી પેક્ટીન, ખાંડ અને અસિડનું મહત્વ સમજાવી જામ-જેલી અને માર્મલેડ વચ્ચેના તફાવત વર્ણવો.

- 3 કેનિંગ પ્રક્રિયામાં પાશ્વરાઈઝેશન તથા લેબલીંગ તબક્કા વર્ણવો. 10

અથવા

ખાદ્ય પદાર્થમાં બગાડ માટે જવાબદાર પરિબળ તરીકે ઉત્સેચકો વિશે લખી તેનાથી બચવાના ઉપાયો લખો.

- 4 અથાણાના પ્રકાર લખી અથાણામાં થતા બગાડ વિશે લખો. 10

અથવા

ખાદ્ય પરિરક્ષણની બેક્ટેરીસીડલ પદ્ધતિઓ સમજાવો.

- 5 ટૂંકનોંધ લખો : (કોઈપણ બે) 10

(1) વેક્યુમ ડ્રાયર

(2) બ્લાન્ચીંગ

(3) ખાદ્ય પરિરક્ષણનું મહત્વ

(4) કેનીંગ માટેના કેન્ટેનર

ENGLISH VERSION

- 1** Discuss the difference between freezing and refrigeration and explain principle involved in it. **10**

OR

Discuss the advantages of drying method and cabinet drier.

- 2** Explain the sources of irradiation and its effect on Nutritive value. **10**

OR

Explain the importance of pectin, sugar and acid in jelly making and differentiate jam, jelly and marmalade.

- 3** Explain the steps of canning (1) Pasturization and (2) Labelling. **10**

OR

Explain enzymes as a factor of food spoilage and how we come out from it ?

- 4** Write about types of pickles and spoilage in pickling. **10**

OR

Explain the bactericidal methods of food preservation.

- 5** Write short notes : (any two) **10**

- (1) Vaccum drier
- (2) Blanching
- (3) Importance of Food Preservation.
- (4) Container for canning
