

B.Sc. (HS) Semester - 4 (CBCS) Examination
April/May -2022 [NEW COURSE]
Food Preservation (Core)

Time: 2:00 Hours

Marks: 50

Instructions:

1. All questions are compulsory.
2. Figures to the right indicate marks.

પ્રશ્ન-૧	ફળ રસમાંથી બનતા પીણાઓ સમજાવો.	(૧૦)
	અથવા	
પ્રશ્ન-૧	ફર્મેન્ટેશન અને ફ્રીઝિંગ પદ્ધતિઓ સમજાવો.	
પ્રશ્ન-૨	જેલી વિશે લખો.	(૧૦)
	અથવા	
પ્રશ્ન-૨	માર્મલેડ વિશે સમજાવો.	
પ્રશ્ન-૩	બેક્ટેરીસીકલ પદ્ધતિ સમજાવો.	(૧૦)
	અથવા	
પ્રશ્ન-૩	ખોરાક બગડવાના કારણો સમજાવો.	
પ્રશ્ન-૪	ખાદ્ય પરિરક્ષણનાં સિદ્ધાંતો સમજાવો.	(૧૦)
	અથવા	
પ્રશ્ન-૪	ટમેટા પ્રોડક્ટસ વિશે લખો.	
પ્રશ્ન-૫	ટૂંકનોંધ લખો. (કોઈપણ બે)	(૧૦)
	(૧) ખાદ્ય પરિરક્ષણનું મહત્વ.	
	(૨) અથાણાનાં પ્રકાર.	
	(૩) જામ.	
	(૪) ભેજ રહિત કરવાની પદ્ધતિ.	

ENGLISH VERSION

Que-1	Explain Drinks originating from Fruit Juices.	(10)
	OR	
Que-1	Explain fermentation and Freezing Method.	
Que-2	Write about Jelly.	(10)
	OR	
Que-2	Explain Marmalade.	
Que-3	Explain Bactericidal Method.	(10)
	OR	
Que-3	Explain causes of Food Spoilage.	
Que-4	Explain Principles of Food Preservation.	(10)
	OR	
Que-4	Write about Tomato Products.	
Que-5	Write the short note. (Any two)	(10)
	(1) Importance of Food Preservation.	
	(2) Types of Pickles.	
	(3) Jam.	
	(4) Dehydration Method.	
