

B.Sc. (HS) Semester - 4 (CBCS) Examination**April/May -2022 [OLD COURSE]****FOOD PRESERVATION (DISCIPLINE SPECIFIC COURSE)****Time: 2:00 Hours****Marks: 50****Instructions:**

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

પ્રશ્ન-૧	ખાદ્ય પરિક્ષણની પદ્ધતિના નામ આપી, બેક્ટેરીસીડલ પદ્ધતિ વિગતવાર સમજાવો.	(૧૦)
	અથવા	
પ્રશ્ન-૧	ખોરાકને બગાડનાર તત્વો વિશે માહિતી આપો.	
પ્રશ્ન-૨	જામ બનાવવાની રીત સમજાવો.	(૧૦)
	અથવા	
પ્રશ્ન-૨	માર્મલેક બનાવવાની રીત સમજાવો.	
પ્રશ્ન-૩	ખાદ્ય પરિક્ષણમાં મંદ એન્ટિસેપ્ટીક પદાર્થનો ઉપયોગ સમજાવો.	(૧૦)
	અથવા	
પ્રશ્ન-૩	ટામેટાની વિવિધ બનાવટો અને પરિરક્ષણના સિદ્ધાંતની ચર્ચા કરો.	
પ્રશ્ન-૪	ફળનું રાસાયણિક બંધારણ અને ફળ રસ કાઢવાની વિવિધ રીત સમજાવો.	(૧૦)
	અથવા	
પ્રશ્ન-૪	અથાણા બનાવવાની રીત સમજાવો.	
પ્રશ્ન-૫	ટ્રેકનોંધ લખો. (કોઈપણ બે)	(૧૦)
	(૧) ખાદ્ય પરિરક્ષણનું મહત્વ.	
	(૨) ખાદ્ય પરિરક્ષણના સિદ્ધાંત.	
	(૩) જામ, જેલી અને માર્મલેડ વચ્ચેનો તફાવત.	
	(૪) અથાણામાં બગાડ થવાના કારણો.	

ENGLISH VERSION

Que-1	Give names of method of Food Preservation and explain in detail Bactericidal method.	(10)
	OR	
Que-1	Give information about factors for spoilage in food.	
Que-2	Explain method of preparing Jam.	(10)
	OR	
Que-2	Explain methods of preparing marmalade.	
Que-3	Explain the use of mild antiseptic products in Food Preservation.	(10)
	OR	
Que-3	Discuss about different Tomato products and principle of Food Preservation.	
Que-4	Explain about the chemical composition of fruits and different methods of getting fruit juice.	(10)
	OR	
Que-4	Explain method of preparing Pickles.	
Que-5	Write short note. (Any two)	(10)
	(1) Importance of Food Preservation.	
	(2) Principles of Food Preservation.	
	(3) Difference between Jam, Jelly and Marmalade.	
	(4) Causes of spoilage in Pickles.	
