

B.A.(HS) Semester - 4 (CBCS) Examination
March/April-2023 [NEW COURSE]
Food Preservation and Packaging(Core)

Time: 2:00 Hours

Marks: 50

Instructions:

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

પ્રશ્ન.૧	ખાદ્ય પરીક્ષણના સિદ્ધાંતો સવિસ્તાર જણાવો.	(૧૫)
	અથવા	
પ્રશ્ન.૧	કુડ પેકેજીંગ કરતી વખતે ધ્યાનમાં રાખવાની બાબતો જણાવો.	
પ્રશ્ન.૨	કુડ પેકેજીંગ ના ઉદ્દેશ્યો જણાવો.	(૧૫)
	અથવા	
પ્રશ્ન.૨	કેનિંગ ની પ્રક્રિયા ના વિવિધ તબક્કાઓ જણાવો.	
પ્રશ્ન.૩	સુકવણી ના પ્રકારો જણાવી, ફળ અને શાકભાજી ની સુકવણી ની પદ્ધતિ સમજાવો.	(૧૫)
	અથવા	
પ્રશ્ન.૩	ખાદ્ય પરીક્ષણોનું મહત્વ જણાવો.	
પ્રશ્ન.૪	ટ્રેકનોંધ લખો. (કોઈપણ એક)	(૦૫)
	1) પેકેજીંગ ના પ્રકારો	
	2) ખોરાક બગડવાના કારણો	

ENGLISH VERSION

Que.1	Explain the principles of food preservation.	(15)
	OR	
Que.1	Explain the points to be kept in mind while packaging food.	
Que.2	Explain the objectives of food packaging.	(15)
	OR	
Que.2	Explain the various stages of the process of canning.	
Que.3	Explain the types of drying and explain the method of drying fruits and vegetables.	(15)
	OR	
Que.3	State the importance of food preservation.	
Que.4	Write a short note (any one)	(05)
	1) Types of packaging	
	2) Causes of food spoilage	
