

BRS (RHS) Sem.-2 Examination

Core 3

Food Science & Dairy Science

May 2022

Time : 2-00 Hours]

[Max. Marks : 50

વિભાગ - 1

Q-1 નીચેનામાંથી કોઈપણ ત્રણ પ્રશ્નોના જવાબ આપો.

1. પરિરક્ષણની વ્યાખ્યા જણાવી , તેનો પરિચય આપી , મહત્વ સમજાવો. 14
2. ખાદ્ય પરિરક્ષણની પદ્ધતિઓ જણાવી , જીવાણુનાશક પદ્ધતિ સમજાવો. 14
3. ખોરાક બગડવાના કારણો જણાવી , ઉત્સેચકોની ભૂમિકા સ્પષ્ટ કરો. 14
4. સિરખના પ્રકાર જણાવી , સીન્થેટિક સિરખ બનાવવાની પદ્ધતિનું સંપૂર્ણ વર્ણન કરો. 14
5. જામ - જેલી -માર્મલેન્ડનો તફાવત જણાવી , જામ બનાવવાની રીત વર્ણવો. 14
6. પરિરક્ષકોની વ્યાખ્યા જણાવી , કૃત્રિમ પરિરક્ષકોનો વિગતે પરિચય કરાવો. 14
7. દૂધની ગુણવત્તા સમજાવી , ગુણવત્તાયુક્ત દૂધ ઉત્પાદન કરવા શું શું પગલાં લેવા જોઈએ. 14
8. દૂધની વિવિધ બનાવટો જણાવી , કોઈપણ એક બનાવટ પર ચર્ચા કરો. 14

વિભાગ - 2

9.. નીચેનામાંથી કોઈપણ ચાર પ્રશ્નોના જવાબ આપો.

8

1. આયોનાઈઝીંગ રેડીએશનનો ઉપયોગ કેવા ખાદ્યો માટે થાય છે ?
2. દૂધનો પાવડર કઈ પદ્ધતિથી બનાવવામાં આવે છે ?
3. ટામેટાં કેચઅપમાં કયા બે પરિરક્ષકો ઉમેરવામાં આવે છે ?
4. વિનેગારનું રસાયણિક નામ જણાવો.
5. બેક્ટેરીની વાનગીમાં આથો લાવવા શું નાખવામાં આવે છે ?
6. સીંગદાણામાં જોવા મળતી ઝેરી ફૂગનું નામ જણાવો.
7. જેલી કયા પ્રકારના ફળોમાંથી સારી ગુણવત્તાવાળી બનાવી શકાય છે ?
8. દૂધમાં રહેલા પ્રોટીન નું નામ જણાવો.