

Seat No. : _____

DB-112

December-2020

B.A., Sem.-V

**CC-301 : Home Science
(Food Preservation & Confectionary)**

Time : 2 Hours]

[Max. Marks : 50

- સૂચના : (1) વિભાગ-1 માંથી કોઈપણ ત્રણ પ્રશ્નોના ઉત્તર આપો.
(2) વિભાગ-1ના દરેક પ્રશ્નના ગુણ સરખા છે.
(3) વિભાગ-2માંથી કોઈપણ આઠ પ્રશ્નોના જવાબ આપો.

વિભાગ-1

1. પરિરક્ષણનો ઇતિહાસ અને મહત્ત્વ જણાવી, તેનાં લાભાલાભ ચર્ચો. 14
2. પરિરક્ષણમાં કયા કયા સાધનો વપરાય છે ? તેની વિગતવાર માહિતી આપો. 14
3. પરિરક્ષણની પ્રક્રિયામાં સુકવણી અને ઊંચા ઉષ્ણતામાનની પદ્ધતિઓ અંગે માહિતી આપો. 14
4. ગેસ દ્વારા અને ઓવન દ્વારા થતું પરિરક્ષણ સમજાવો. 14
5. પેક્ટિન એટલે શું ? જેલી બનાવવાની પ્રક્રિયા વર્ણવો. 14
6. જામ અને જેલીનો તફાવત સમજાવી, જામની બનાવટ વર્ણવો. 14
7. પેકેજિંગ એટલે શું ? વિગતે સમજાવો. 14
8. કન્ફેક્શનરીની બનાવટમાં વપરાતા પદાર્થો અંગે માહિતી આપો. 14

9. સાચાં જવાબ આપો : (ગમે તે આઠ)
- (1) સ્પ્રે ડ્રાયર દ્વારા થતી સુકવણી
- (a) કુદરતી (b) કૃત્રિમ
- (c) રાસાયણિક (d) એકપણ નહિં
- (2) બટાકાની છાલ ઉતારવા વપરાય
- (a) જ્યુસર (b) પીલર
- (c) સ્લાઈસર (d) એકપણ નહિ
- (3) સફરજનનાં બોટલિંગમાં જરૂરી
- (a) સાફું પાણી (b) મીઠાનું દ્રાવણ
- (c) ખાંડનું દ્રાવણ (d) ઉપરનાં બધાં
- (4) ટામેટાં કાપવા વપરાય
- (a) સ્લાઈસર (b) કેન સીમર
- (c) સાફું ચપ્પુ (d) કર્વિંગ વાળું ચપ્પું
- (5) બટાકાની કાતરી એ શેનો પ્રકાર ?
- (a) ઓવન દ્વારા સુકવણી (b) સ્પ્રે ડ્રાયર દ્વારા સુકવણી
- (c) તડકાં દ્વારા થતી સુકવણી (d) એકપણ નહિ
- (6) કેળાંને કાળા પડતાં અટકાવવા
- (a) તડકે મુકવા (b) સલ્ફરનો ઉપયોગ
- (c) બોટલિંગ કરવું (d) ઉપરનું બધું જ
- (7) કોલ્ડ સ્ટોરેજનું ટેમ્પરેચર _____
- (a) $-0^{\circ}\text{સે. થી } -15^{\circ}\text{સે.}$ (b) $-0^{\circ}\text{સે. થી } +15^{\circ}\text{સે.}$
- (c) $0^{\circ}\text{સે. થી } 30^{\circ}\text{સે.}$ (d) $30^{\circ}\text{સે. થી } 60^{\circ}\text{સે.}$
- (8) દહીં બનાવવા જરૂરી બેક્ટેરિયા
- (a) લેક્ટોઝ (b) લેક્ટોબેસિલસ
- (c) ઈ-કોલી (d) બધાં ઉપરનાં
- (9) કોસ્ટિક સોડાનાં દ્રાવણમાં ફળ કે શાક ગરમ કરવાની ક્રિયા
- (a) લાયપિલિંગ (b) કેનિંગ
- (c) બોટલિંગ (d) સીમરીંગ

- (10) બેક્ટેરિયોસ્ટેસ્ટિક પદ્ધતિ
- (a) ફુગ અટકાવે (b) સૂક્ષ્મ જીવાણુની શુદ્ધિ અટકાવે
(c) દહીં બનાવવા જરૂરી (d) ઉપરનું કોઈ નહિં
- (11) પનીરની બનાવટમાં ઉપયોગી
- (a) ફુગ (b) ચીસ્ટ
(c) એસ્પરજીવસ (d) અમીબા
- (12) અથાણાં માં વપરાતા પરિરક્ષક
- (a) તેલ (b) ખાંડ
(c) મીઠું (d) ઉપરનાં બધાં
- (13) પેક્ટિન ખૂબ જ જરૂરી
- (a) જામ બનાવવા (b) જેલી બનાવવા
(c) અથાણાં બનાવવા (d) સીરપ બનાવવા
- (14) માર્મ લેડમાં હોય _____
- (a) ફળનો રસ (b) ફળની છાલ
(c) ખાંડ (d) ઉપરનાં બધા
- (15) ફળનાં માવાનો ઉપયોગ કરી બનતી બનાવટ
- (a) છુંદો (b) અથાણાં
(c) જામ (d) સ્કવોશ
- (16) ચીઝની બનાવટમાં જરૂરી
- (a) લેક્ટિક એસિડ (b) લાયપેઝ
(c) ચીસ્ટ (d) બેક્ટેરિયા
- (17) મીઠાનું રાસાયણિક નામ
- (a) સોડિયમ હાઈડ્રોક્લોરાઈડ (b) સોડિયમ ક્લોરાઈડ
(c) સોડિયમ સલ્ફેટ (d) સિલિકેટ
- (18) F.P.O. નો કાયદો
- (a) 1955 (b) 1963
(c) 1944 (d) 1952

(19) એગમાર્કનો કાયદો

(a) 1937

(b) 1938

(c) 1947

(d) 1948

(20) ભેળસેળ અટકાવવાનો કાયદો

(a) 1950

(b) 1951

(c) 1952

(d) 1954

(21) ISI નો માર્કો વપરાય

(a) ઈલેક્ટ્રોનિક સાધનો

(b) ઘરની સ્વીચો

(c) હીટર

(d) ઉપરનાં બધાં

(22) ચોકલેટની બનાવટમાં વપરાય

(a) કોકો પાવડર

(b) દૂધ

(c) આઈસિંગ સ્યુગર

(d) ઉપરનાં બધા

Seat No. : _____

DB-112

December-2020

B.A., Sem.-V

**CC-301 : Home Science
(Food Preservation & Confectionary)**

Time : 2 Hours]

[Max. Marks : 50

- Instructions :**
- (1) Answer any **three** questions from Section – 1.
 - (2) **All** questions of Sections – 1 carry equal marks.
 - (3) Answer any **eight** questions from Section – 2.

SECTION – 1

1. Discuss about the History and importance of preservation and it's benefits. **14**
2. Give detail information about equipments used for preservation. **14**
3. Provide information on the method of drying and high temperature in the process of preservation. **14**
4. Explain the preservation done by Gas & Oven. **14**
5. What is Pectine ? Describe the method of making Jelly. **14**
6. Explain the difference between Jam & Jelly and describe the method of making Jam. **14**
7. Describe – what is packaging ? **14**
8. Inform about raw materials used in making of confectionery. **14**

SECTION – 2

9. Give right answer. (any **eight**)

8

- (1) Drying by spray dryer
 - (a) Natural
 - (b) Artificial
 - (c) Chemical
 - (d) None of the above
- (2) Used to peel Potatoes
 - (a) Juicer
 - (b) Peeler
 - (c) Slicer
 - (d) None of it
- (3) Necessary in the bottling of Apples
 - (a) Plain water
 - (b) Salt solution
 - (c) Sugar solution
 - (d) Above all
- (4) Use to cut tomatoes
 - (a) slicer
 - (b) can seamer
 - (c) simple knife
 - (d) curving knife
- (5) What is the type of Potato sliced ?
 - (a) Drying by oven
 - (b) Drying by spray dryer
 - (c) Drying by sun
 - (d) None of the above
- (6) To prevent bananas from turning black
 - (a) To put in the sun
 - (b) Use of Sulphur
 - (c) Done bottling
 - (d) Above all
- (7) Temperature of Cold Storage _____
 - (a) $- 0^{\circ}\text{C}$ to $- 15^{\circ}\text{C}$
 - (b) $+ 0^{\circ}\text{C}$ to $+ 15^{\circ}\text{C}$
 - (c) 0°C to 30°C
 - (d) 30°C to 60°C
- (8) The bacteria needed to make Yogurt (curd)
 - (a) Lactoz
 - (b) Lactobesilas
 - (c) E-coli
 - (d) Above all
- (9) The process of heating fruits and vegetables in a solution of caustic soda
 - (a) Lypiling
 - (b) Canning
 - (c) Bottling
 - (d) Simmering

- (10) Bacteriostatic method
- (a) Prevents fungus
 - (b) Inhibiting the growth of micro-organisms
 - (c) Needed to make curd
 - (d) None of the above
- (11) Necessary in the making of cheese
- (a) Fungus
 - (b) Yeast
 - (c) Asparjivas
 - (d) Ameoba
- (12) Preservatives used in pickles
- (a) Oil
 - (b) Sugar
 - (c) Salt
 - (d) Above all
- (13) Must needed Pectin
- (a) to make Jam
 - (b) to make Jelly
 - (c) to make Pickles
 - (d) to make Syrup
- (14) Marmalade Contains _____
- (a) Fruit Juice
 - (b) Fruit Peel
 - (c) Sugar
 - (d) Above all
- (15) Which food stuff needed fruit pulp for making ?
- (a) Chhundo
 - (b) Pickles
 - (c) Jam
 - (d) Squash
- (16) Needed to make cheeze
- (a) Lactic acid
 - (b) Lypez
 - (c) Yeast
 - (d) Bacteria
- (17) Chemical name of salt
- (a) Sodium hydrochloride
 - (b) Sodium Chloride
 - (c) Sodium Sulphate
 - (d) Silicate
- (18) F.P.O. Act
- (a) 1955
 - (b) 1963
 - (c) 1944
 - (d) 1952

(19) Agmark Act

- | | |
|----------|----------|
| (a) 1937 | (b) 1938 |
| (c) 1947 | (d) 1948 |

(20) Food Adulteration Act

- | | |
|----------|----------|
| (a) 1950 | (b) 1951 |
| (c) 1952 | (d) 1954 |

(21) ISI Mark used for

- | | |
|--------------------------|----------------------|
| (a) Electronic equipment | (b) Switches in home |
| (c) Heater | (d) Above all |

(22) Use to make chocolates

- | | |
|-----------------|---------------|
| (a) Coco powder | (b) Milk |
| (c) Icing sugar | (d) Above all |
-