

Seat No. : _____

JM-255

March-2013

Home Science

Paper VI : (Food Preservation & Confectionery)

Time : 3 Hours]

[Max. Marks : 70

સૂચના : બધા પ્રશ્નોના ગુણ સરખા છે.

૧. આહાર પરિરક્ષણનું મહત્ત્વ સમજાવી તેનાં ફાયદા અને મર્યાદાઓ વિશે ચર્ચા કરો.

અથવા

કેનીંગની ક્રિયા વિસ્તારપૂર્વક લખો.

૨. પરિરક્ષણની ક્રિયામાં “સૂકવણી” અને ઉંચા ઉષ્ણતામાનની પદ્ધતિઓ વિશે લખો.

અથવા

ગેસ અને ઈરિડીયેશન આધુનિક પરિરક્ષણની અગત્યની પદ્ધતિઓ છે એ બાબત સમજાવો.

૩. વાયરસ અને બેક્ટેરિયાનું વર્ગીકરણ આકૃતિઓ સહિત કરો.

અથવા

ખોરાકનાં બગાડનાં કારણો અને તેમાં થતા ફેરફારો સુક્ષ્મ જીવાણુઓનાં અભ્યાસ દ્વારા જણાવો.

૪. ન બગડે તેવા અનાજ અને કઠોળને સંગ્રહ કરવાની જુદી જુદી રીતો લખો.

અથવા

દૂધ અને દૂધની બનાવટો વિશે વિસ્તારપૂર્વક લખો.

૫. ખોરાકનાં રાજ્યનાં અને રાષ્ટ્રીય કાયદાઓ લખી ફૂડ એડટીવ્ઝ અને એન્ટીબાયોટીક વિશે માહિતી આપો.

અથવા

ફૂડ માર્કેટિંગ ૨૧મી સદીમાં અગત્યની બાબત છે તે વિસ્તારપૂર્વક સમજાવો.

Seat No. : _____

JM-255

March-2013

Home Science

Paper VI : (Food Preservation & Confectionery)

Time : 3 Hours]

[Max. Marks : 70

Instruction : All questions carry equal marks.

1. Explain the importance of food preservation and discuss its merits and limitations.

OR

Write in detail about the process of canning.

2. Write about the methods of “Dehydration” & high temperature in the food preservation.

OR

Gas and irradiation are the modern important methods of food preservation. Explain.

3. Draw figures and explain the classification of Virus and Bacteria.

OR

Give out the food spoiling & explain changes in its due to microorganism.

4. Write about different methods of preservation of non-perishable cereals and pulse.

OR

Write in detail about milk and milk products.

5. Write about State and Rational Food Laws and give information about food additives & antibiotics.

OR

Food marketing is important in 21st century. Explain in detail.
