

## B.A. Sem.-5 Examination

## 301 - Home Science

## Food Preservation &amp; Confectionary

May-2022

Time : 2-00 Hours]

[Max. Marks : 50

## વિભાગ-૧

- નીચેનામાંથી કોઈપણ ત્રણ પ્રશ્નોના જવાબ આપો :
- ૧ ખાદ્ય પરિરક્ષણ એટલે શું? તેની અગત્યતા અને લાભા-લાભ જણાવો. ૧૪
  - ૨ ખાદ્ય પરિરક્ષણમાં વપરાતાં સાધનોની યાદી વિસ્તાર પૂર્વક કરી, સ્ટરીલાઈઝેશન વિશે ટૂંકમાં લખો. ૧૪
  - ૩ નીચા ઉષ્ણતામાનની રીતનો ઉપયોગ કરી, ખોરાક પરિરક્ષણ સમજાવો. ૧૪
  - ૪ ફૂડ પોઈઝનીંગ થવાનાં કારણો જણાવી, બોટ્યુલિઝમ વિશે માહિતી આપો. ૧૪
  - ૫ પેકિટન એટલે શું? જેલી, જામ, માર્મ લેડની પદ્ધતિ જણાવો. ૧૪
  - ૬ દૂધ અને દૂધની બનાવટો પરિરક્ષણની કઈ પદ્ધતિઓથી સાચવી શકાય તે લખો. ૧૪
  - ૭ 'ખાંડ એ એક પરિરક્ષક પદાર્થ છે.' - આ વિધાનની ચર્ચા કરો. ૧૪
  - ૮ આહારને લગતાં વિવિધ કાયદાઓ જણાવો. ૧૪

## વિભાગ-૨ (ફરજિયાત)

- ૯ સાચાં જવાબ આપો (કોઈપણ આઠ) :
- (૧) વિનેગારનું બીજું નામ ..... (સાઇટ્રીક એસીડ, એસીટીક એસીડ, સોડિયમ સલ્ફેટ)
  - (૨) ચોકલેટમાં ..... % સ્ટાર્ચ રહેલો હોય છે. (૮, ૨૦, ૪૦)
  - (૩) સાલમોનેલા જીવાણુયુક્ત ખોરાક ખાવાથી .....  
(ઊંઘ આવે, ઠંડી લાગે પેટમાં દુઃખે, ચેતાતંતુને અસર થાય)
  - (૪) I.S.I. નો માર્કો ..... વર્ષથી અમલમાં આવ્યો. (૧૯૫૨, ૧૩૨૦, ૧૫૮૫)
  - (૫) ધીસ્ટનો ઉપયોગ ..... તરીકે થાય છે.  
(થીકનીંગ એજન્ટ, લેવનિંગ એજન્ટ, બ્લીચીંગ એજન્ટ)
  - (૬) 100°C કરતાં ઊંચા ઉષ્ણતામાને ..... કરવામાં આવે છે. (કેનીંગ, પીલીંગ, રીડીંગ)
  - (૭) ..... ઝેરી હોવાથી પરિરક્ષક તરીકે વપરાતો નથી. (પારો, મીઠું, ખાંડ)
  - (૮) દહીં બનાવવા જરૂરી બેક્ટેરીયા ..... (ઈ-કોલી, લેક્ટોબેસિલસ, લેક્ટોઝ)
  - (૯) એગમાર્કનો અમલ ..... (૨૦૧૭, ૫૧૦, ૧૯૩૭)
  - (૧૦) અઘાણાં સાચવવા વપરાય ..... (પોટેશિયમ, સોડિયમ, મીઠું અને વિનેગર)
  - (૧૧) ડબ્બા બંધ કરવા વપરાય ..... (બોઈલર, કેનસીમર, સ્ટરીલાઈઝર)
  - (૧૨) કન્ફેક્શનરીની બનાવટમાં જરૂરી ..... (આઈસીંગ શુગર, દિવેલ, વિનેગર)
  - (૧૩) બેક્ટેરીયો સ્ટેટિક પદ્ધતિ દ્વારા વૃદ્ધિ અટકે ..... (ફુગ, ભેજ, સુક્ષ્મ જીવાણું)
  - (૧૪) ફળ કે શાક કાપવા વપરાય ..... (હેન્ડબીટર, હેન્ડ સ્વાઈસર, હેન્ડ મિક્સર)
  - (૧૫) બોટલમાં પ્રવાહી ભરવા વપરાય ..... (સાયફન નળી, બીકર, ગેસ પાઈપ)
  - (૧૬) લીંબું અને સંતરાનો રસ કાઢવા વપરાય.....  
(સીમર મશીન, રોઝિંગ મશીન, કોર્કર મશીન)

# 1105E212-2

## ENGLISH VERSION

### SECTION-I

Write answer any three of the following questions :

- 1 What is food preservation? Write its importance and its merits - demerits. 14
- 2 List the equipments used in food preservation in detail and write in short about sterilization. 14
- 3 Explain food preservation using low temperature. 14
- 4 Explain the causes of food poisoning and also give information about botulism. 14
- 5 What is pectin? Write about the process of making Jelly, Jam, marm led. 14
- 6 Write the methods of preserving milk and milk products. 14
- 7 "Sugar is a preservative". -Discuss about it. 14
- 8 Write about different food laws. 14

### SECTION-II (Compulsory)

- 9 Give right answer (any eight) : 08
  - (1) ..... other name of vinegar. (Citric acid, Acetic acid, Sodium Sulphate)
  - (2) ..... % of starch is present in chocolate. (8, 20, 40)
  - (3) Eating food contaminated with salmonella.  
(Feeling sleepy, Shivering and pain in stomach, Effec on nervous system)
  - (4) I.S.I. mark was implemented from ..... year. (1952, 1320, 1585)
  - (5) Yeast is used as ..... (Thickening agent, Leavening agent, Bleaching agent)
  - (6) In process of ..... the temperature is more than 100°C. (canning, pelling, reading)
  - (7) ..... is not use as preservative due to its poisonous effect. (Mercury, Salt, Sugar)
  - (8) The bacteria needed to make curd. (E-coli, Lactobesilus, Lactose)
  - (9) Agmarkisim plemented in ..... (2017, 510, 1937)
  - (10) ..... is used to preserve pickle. (Potassium, sodium, salt and vinegar)
  - (11) Use to canned ..... (Boiler, Cansimar, Sterilizer)
  - (12) Need for confectionary ..... (Icing sugar, caster oil, vinegar)
  - (13) A growth will stop byusing bacteriaostatic method. (Fungus, Humidity, Microbes)
  - (14) Use for cut fruits and vegetables (Hand beater, Hand slicer, Hand mixture)
  - (15) Use to pour liquid in bottle. (Siphon hose, Beaker, Gas pipe)
  - (16) To use for making juice of lemon and orange.  
(simer machine, Rousing machine, Corker machine)