

Seat No. : _____

NB-138

November-2021

B.A., Sem.-V

CC-301 : Home Science

(Food Preservation and Confectionary)

Time : 2 Hours]

[Max. Marks : 50

PART – I

નીચેનામાંથી ગમે તે ત્રણ પ્રશ્નોના જવાબ આપો :

1. ખાદ્ય પરિરક્ષણ એટલે શું ? તેની અગત્યતા અને લાભા-લાભ ચર્ચો. 14
2. બોટલિંગની પ્રક્રિયા વિસ્તારે વર્ણવો. 14
3. નીચા ઉષ્ણતામાનની પદ્ધત્તિનો ઉપયોગ કરી આહાર પરિરક્ષણ સમજાવો. 14
4. ડિહાઈડ્રેશન અને ઈ-રેડિયેશન વિશે સમજાવો. 14
5. સારા જામનાં લક્ષણો જણાવી, જામ-જેલી-માર્મલેડનો તફાવત લખો. 14
6. સૂક્ષ્મ જીવાણુઓનાં નામ આપી કલોસ્ટ્રિડિયમ બોટ્યુલિનયથી થતું ઝેરીકરણ સમજાવો. 14
7. ખોરાકને લગતાં અગત્યનાં કાયદાઓ જણાવો. 14
8. પેકેજિંગ વિશે જણાવો. 14

PART – II

9. નીચેનામાંથી ગમે તે આઠનાં સાચાં જવાબ આપો.

8

- (1) સંગ્રહ કરેલ ખાદ્ય પદાર્થ વાપરવાથી શેનો બચાવ થાય છે ?
- (a) સમય (b) શક્તિ
(c) નાણાં (d) ઉપરનાં બધાં
- (2) ફળ અને શાકભાજીની બ્રાઉનિંગ પ્રક્રિયા અટકાવવા શું વપરાય છે ?
- (a) સલ્ફર (b) સોડિયમ બેન્ઝોઈટ
(c) સાઈટ્રિક એસિડ (d) વિનેગર
- (3) ફળ કે શાક કાપવા શું વપરાય છે ?
- (a) હેન્ડ સ્લાઈસર (b) હેન્ડ બીટર
(c) હેન્ડ મિક્સર (d) એકપણ નહિં
- (4) લીંબુનો રસ કાઢવા શું વપરાય છે ?
- (a) સીમર મશીન (b) રોઝિંગ મશીન
(c) કોર્કર (d) મિક્સર
- (5) ટામેટા અને બીટની છાલ ઉતારવાની પ્રક્રિયાને શું કહે છે ?
- (a) સ્ક્રિબિંગ (b) સ્કોલિંગ
(c) સ્ક્રમ્બલ (d) એકપણ નહિં
- (6) સ્પ્રેડાયર દ્વારા થતી સુકવણી એ કઈ પદ્ધતિ છે ?
- (a) કુદરતી (b) રાસાયણિક
(c) કૃત્રિમ (d) પાણીદ્રાવ્ય

- (7) જંતુમુક્ત કરવાની ક્રિયાને શું કહે છે ?
- (a) પેશ્યુરાઈઝેશન (b) સ્ટરીલાઈઝેશન
(c) આયોડાઈઝિંગ (d) સલ્ફરાઈઝેશન
- (8) જેલીની બનાવટમાં શું જરૂરી છે ?
- (a) ફળની છાલ (b) ફળનો માવો
(c) પેક્ટિન (d) ઉપરનાં બધાં
- (9) પોટેશિયમ મેટા બાયસલ્ફેટ કયા રંગનો હોય છે ?
- (a) સફેદ (b) લાલ
(c) પીળાશ પડતો સફેદ (d) ગુલાબી
- (10) પનીરની બનાવટમાં કઈ કુગ ઉપયોગી બને છે ?
- (a) અર્ગટ (b) એસ્પરજીલસ
(c) પેનિસિલિયમ (d) ચીસ્ટ
- (11) કન્ફેક્શનરીની બનાવટમાં શું જરૂરી છે ?
- (a) આઈસિંગ સુગર (b) મેંદો
(c) માખણ (d) ઉપરનાં બધા
- (12) પ્રિવેન્શન ઓફ ફૂડ એડલ્ટરેશન એક્ટ કયા વર્ષમાં ઘડાયો ?
- (a) 1955 (b) 1965
(c) 1975 (d) 1985

(13) ચોકલેટમાં સખતપણું શેમાંથી આવે ?

- (a) ચલો બટર (b) કોકો બટર
(c) શીયા બટર (d) એકપણ નહિં

(14) F.P.O. નો ફાયદો કયા વર્ષમાં અમલમાં આવ્યો ?

- (a) 1955 (b) 1944
(c) 1963 (d) 1952

(15) ધાતુનાં પેકેજિંગનાં પ્રકાર કેટલા છે ?

- (a) 02 (b) 04
(c) 06 (d) 08

(16) સાદી ચોકલેટમાં ખાંડનું પ્રમાણ કેટલું હોય છે ?

- (a) 35-40% (b) 45-50%
(c) 55-60% (d) 65-70%

Seat No. : _____

NB-138

November-2021

B.A., Sem.-V

CC-301 : Home Science

(Food Preservation and Confectionary)

Time : 2 Hours]

[Max. Marks : 50

PART – I

Write answer any **3** of from following :

1. What is Food Preservation ? Write it's importance and it's merits-demerits. **14**
2. Describe the whole process of bottling. **14**
3. Explain food preservation by using low temperature method. **14**
4. Describe about dehydration and E-radiation. **14**
5. Write characteristics of good Jam. Also, discuss the difference between Jam, Jelly and Marmalade. **14**
6. Write the name of micro-organism. Discuss about the poisoning occurred by *Clostridium botulinum*. **14**
7. Write about important laws regarding food. **14**
8. Write about packaging. **14**

PART – II

9. Write answer any 8 of from following :

8

- (1) What will be saved by using Preserved food ?
 - (a) Time
 - (b) Energy
 - (c) Money
 - (d) Above all

- (2) What is used to prevent the browning process of fruits and vegetables ?
 - (a) Sulphur
 - (b) Sodium benzoid
 - (c) Citric acid
 - (d) Vinegar

- (3) What is used to cut fruits and vegetables ?
 - (a) Hand Slicer
 - (b) Hand Beater
 - (c) Hand Mixer
 - (d) None of these

- (4) What is used to extract lemon juice ?
 - (a) Simmer machine
 - (b) Rosing machine
 - (c) Corker
 - (d) Mixer

- (5) Peeling process of tomato and beetroot is called
 - (a) Scrubbing
 - (b) Screlling
 - (c) Scramble
 - (d) None of these

- (6) Drying by spray dryer is what kind of method ?
 - (a) Natural
 - (b) Chemical
 - (c) Artificial
 - (d) Water soluble

- (7) The process of disinfection is called ?
 - (a) Pasturization
 - (b) Sterilization
 - (c) Iodizing
 - (d) Sulfurization

(15) How many types of Metal Packaging are there ?

(a) 02

(b) 04

(c) 06

(d) 08

(16) How much sugar is there in simple chocolate ?

(a) 35-40 %

(b) 45-50 %

(c) 55-60 %

(d) 65-70 %
