

B.A. (Sem.-V) Examination
Core 301 - Home Science
Food Preservation & Confectionery

Time : 2-00 Hours]

August 2021

[Max. Marks : 50

સૂચના : (૧) જમણી બાજુના અંક પ્રશ્નોના ગુણ દર્શાવે છે.

વિભાગ-૧

કોઈપણ ત્રણ પ્રશ્નોના જવાબ લખો :

- ૧ ખોરાક પરિરક્ષણમાં વપરાતાં સાધનોની યાદી કરી સ્ટરીલાઈઝેશન વિશે વિસ્તાર પૂર્વક લખો. ૧૪
- ૨ કેનીંગની પ્રક્રિયા સવિસ્તાર જણાવો. ૧૪
- ૩ યીસ્ટની જુદાં જુદાં પ્રકારની પ્રજનનક્રિયા સમજાવો. ૧૪
- ૪ ફુડપોઈઝનીંગ થવાનાં કારણો જણાવી બોટ્યુલિઝમ વિશે માહિતી આપો. ૧૪
- ૫ પેકિટન એટલે શું? જેલી બનાવવાની પદ્ધતિ વર્ણવો. 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 કાયદાઓની ચર્ચા કરો. ૧૪

વિભાગ-૨

કોઈપણ ચાર પ્રશ્નોના જવાબ એક થી બે વાક્યમાં આપો. ૦૮

- (૧) આહાર પરિરક્ષણની વ્યાખ્યા આપો
- (૨) ઊંચું ઉષ્ણતામાન કઈ કઈ પદ્ધતિઓમાં વપરાય છે.
- (૩) માર્મલેડ એટલે શું? તેનાં પ્રકાર જણાવો.
- (૪) સ્કવોશની બનાવટ જણાવો.
- (૫) ફુડ પ્રિઝર્વેશનમાં વપરાતાં જુદાં જુદાં રસાયણોનાં નામ લખો.
- (૬) ફુડ પ્રિઝર્વેશનમાં આવતાં વાયરસનાં વર્ગીકરણનાં નામ આપો.
- (૭) ફુડ પેકેજિંગમાં વપરાતાં મટીરીયલ્સનાં નામ જણાવો.
- (૮) સ્ટેફીલોકોકસ નામનાં જીવાણુનાં મનુષ્યમાં જોવાં મળતાં લક્ષણો.

1108E175-2

ENGLISH VERSION

- Instructions :** (1) Figures to the right indicate Full Marks of the questions.
(2) Write answers of any three questions in Section-I and Write answers of any four questions in Section-II.

SECTION-I

Attempt any three questions:

- 1 List of the equipments used in food preservation and write in detail about sterilization. 14
- 2 Explain the process of canning in detail. 14
- 3 Give information about different types of Reproduction of Yeast. 14
- 4 Explain the causes of food poisoning and also give information about the botulism. 14
- 5 What is pectin? Write about the process of making Jelly. 14
- 6 Write the methods of preserving milk and milk products. 14
- 7 "Sugar is a preservative" --Discuss about it. 14
- 8 Discuss about various Food Laws. 14

SECTION-II

Attwmpt any four questions (answer in one or two sentences) 08

- (1) Give definition of food preservation.
 - (2) What methods are used high temperature.
 - (3) What is marmled? State its type.
 - (4) Give method to make squash
 - (5) Write names of different chemicals used in food preservation.
 - (6) Give classification of virus related in food preservation.
 - (7) Give name of materials used in food packaging.
 - (8) Give symptoms of human infected with staphylococcus.
-