

B.A. Semester-3 Examination

CC-301 - Home Science

(Food Preservation and Confectionary)

Time : 2-30 Hours]

March-2024

[Max. Marks : 70

સૂચના : (૧) દરેક પ્રશ્નનાં ગુણ સમાન છે.

(૨) બધા જ પ્રશ્નો ફરજિયાત છે.

- ૧ ખોરાક પરીક્ષણમાં વપરાતા સાધનોની યાદી કરી સ્ટરીલાઈઝેશન વિશે વિસ્તારપૂર્વક લખો. ૧૪
અથવા
- ૧ કેનિંગની પ્રક્રિયા સવિસ્તાર જણાવો. ૧૪
- ૨ પરીક્ષણની પ્રક્રિયામાં સૂકવણી અને ઊંચા ઉષ્ણતામાનની પદ્ધતિઓ વિશે જણાવો. ૧૪
અથવા
- ૨ ફૂડ પોઈઝિનિંગ થવાના કારણો જણાવી બૉટેયુલિઝમ વિશે માહિતી આપો. ૧૪
- ૩ પેક્ટિન એટલે શું? જેલી બનાવવાની પદ્ધતિ વર્ણવો. ૧૪
અથવા
- ૩ દૂધ અને દૂધની બનાવટો લખો. ૧૪
- ૪ પેકેજિંગ એટલે શું? સવિસ્તાર સમજાવો. ૧૪
અથવા
- ૪ આહારને લગતા કાયદાઓની ચર્ચા કરો. ૧૪
- ૫ નીચે આપેલા પ્રશ્નોમાંથી કોઈપણ સાત પ્રશ્નોના જવાબ બે લીટીમાં લખો : ૧૪
- (૧) આહાર પરીક્ષણ એટલે શું?
 - (૨) ખોરાકમાં બગાડ એટલે શું?
 - (૩) નીચું ઉષ્ણતામાન એટલે શું?
 - (૪) ઘરગથ્થુ સંગ્રાહકોના નામ લખો.
 - (૫) રાસાયણિક સંગ્રાહકોના નામ લખો.
 - (૬) સ્ફર્વણની બનાવટ લખો.
 - (૭) બેક્ટેરિસિડલ પદ્ધતિ એટલે શું?
 - (૮) બોટલિંગ એટલે શું?
 - (૯) અથાણું એટલું શું? તેના પ્રકારો લખો.
 - (૧૦) F.P.O.નું પૂરું નામ લખો.
 - (૧૧) ભેજસેળ અટકાવવાનો કાયદો ક્યારે શરૂ થયો?
 - (૧૨) જામ સેટ થયો છે કે નહિ તે કઈ કઈ પદ્ધતિ દ્વારા જાણી શકાય?

2103E1283-2

ENGLISH VERSION

- 1 List of the equipments used in Food Preservation and write in detail about sterilisation. 14
- OR
- 1 Explain the process of canning in detail. 14
- 2 Mention of method of drying and high temperature in the process of preservation. 14
- OR
- 2 Explain the causes of Food Poisoning and give information about Botulism. 14
- 3 What is Pectin? Describe the method of making Jelly. 14
- OR
- 3 Write Milk and Milk products in detail. 14
- 4 What is Packaging? Explain in detail. 14
- OR
- 4 Describe about various Food Laws. 14
- 5 Answer the following questions in two line (any seven) : 14
- (1) What is Food Preservation?
 - (2) What is Food Spoilage?
 - (3) What is low temperature?
 - (4) Write name of household preservatives.
 - (5) Write name of chemical preservatives.
 - (6) Write method of Sqash.
 - (7) What is Bactrecidal method?
 - (8) What is Bottling?
 - (9) What is Pickle? Write types of it.
 - (10) Write full name of F.P.O.
 - (11) When did the Food Adulteration Act come into effect?
 - (12) By what method can one know whether a Jam has set or not?
-