

B.R.S. Sem.-4 Examination

DSC-C-BRS-HS-241

Food Preservation

Time : 1-00 Hours)

April-2025

[Max. Marks : 25

સૂચના : (૧) બધા જ પ્રશ્નો ફરજિયાત છે.

(૨) દરેક પ્રશ્નનાં ગુણ સમાન છે.

૧ દૂધનો સંગ્રહ કરવાની વિવિધ પદ્ધતિઓ જણાવી પેપ્યુરાઈઝેશનની પદ્ધતિનું વર્ણન કરો. ૧૦

અથવા

સાંપ્રત સમયમાં આહાર વિજ્ઞાનનું મહત્વ સમજાવો.

૨ ફળોનાં રસનું પરિક્ષણ કરવાની વિવિધ કાળજીનું વર્ણન કરો. ૧૦

અથવા

ખાદ્ય પરિક્ષણની વ્યાખ્યા આપી ખાદ્ય પરિક્ષણનાં સિદ્ધાંતો વિશે સમજાવો.

૩ કોઈપણ પાંચ પ્રશ્નોનાં ટૂંકમાં જવાબ લખો (ગમે તે પાંચ) : ૫

(૧) દૂધ સંપૂર્ણ ખોરાક છે? સમજાવો.

(૨) ઓરોબિક બેક્ટેરિયાની ખાસિયત લખો.

(૩) જેલી બનાવવા માટે ફળોમાં કયા તત્વની હાજરી જરૂરી છે?

(૪) સુગંધિત દૂધ એટલે શું?

(૫) કૃત્રિમ પરિરક્ષકોનાં નામ જણાવો.

(૬) સાઈટ્રીક એસિડનું વ્યવહારુ નામ શું હોય છે.

(૭) કુદરતી સુકવણીનાં ગેરફાયદા જણાવો.