

B.A. Semester-5 Examination
CC-301 Home Science
(Food Preservation Confectioning)

Time : 2-30 Hours]

October-2025

[Max. Marks : 70

સુચના : (૧) દરેક પ્રશ્નોના ગુણ સમાન છે.
(૨) બધા જ પ્રશ્નો ફરજિયાત છે.

૧. ખાદ્ય પરિરક્ષણ કોને કહેવાય ? તેનું મહત્વ જણાવી ફાયદા વિગતવાર ચર્ચા કરો. ૧૪
- અથવા
૧. પરિરક્ષણમાં કયાં કયાં સાધનો વપરાય છે ? તેની વિગતવાર માહિતી આપો.
૨. પરિરક્ષણની પ્રક્રિયામાં સુકવણી અને ઉંચા ઉષ્ણતામાનની પદ્ધતિઓ અંગે માહિતી આપો. ૧૪
- અથવા
૨. ગેસ દ્વારા અને ઓવન દ્વારા થતું પરિરક્ષણ સમજાવો.
૩. જામ અને જેલીનો તફાવત સમજાવી જામની બનાવટ વર્ણવો. ૧૪
- અથવા
૩. પેકટીન એટલે શું ? જેલી બનાવવાની પ્રક્રિયા વર્ણવો.
૪. કન્ફેક્શનરી બનાવટમાં વપરાતા પદાર્થો અંગે માહિતી આપો. ૧૪
- અથવા
૪. આહારને લગતાં કાયદાઓની ચર્ચા કરો.
૫. કોઈપણ સાતના જવાબ આપો. ૧૪
- ૧) આહાર પરિરક્ષણની વ્યાખ્યા લખો.
- ૨) કેનિંગ વિશે ટૂંકમાં માહિતી આપો.
- ૩) ફૂડ પિઝર્વેશનમાં વપરાતા જુદા જુદા રસાયણોના નામ આપો.
- ૪) સ્ટરીલાઇઝેશન વિશે ટૂંકમાં જણાવો.
- ૫) ફૂડ પિઝર્વેશનમાં આવતાં વાયરસનાં વર્ગીકરણનાં નામ જણાવો.
- ૬) આહાર પરિરક્ષણનાં બે ફાયદા લખો.
- ૭) જેલીની બનાવટમાં કયાં પદાર્થો જરૂરી છે?
- ૮) શીટ ટેસ્ટ એટલે શું ?
- ૯) ચોકલેટની બનાવટમાં જરૂરી પદાર્થો જણાવો.
- ૧૦) ભેનસેળ એટલે શું ?
- ૧૧) બોટલીંગની પ્રક્રિયા ટૂંકમાં વર્ણવો.
- ૧૨) સ્કવોશની બનાવટ જણાવો.

ENGLISH VERSION

1. What is food preservation? Discuss its importance with merits and demerits 14
in detail.

OR

1. Give detailed information about equipments used for preservation.
2. Provide information on the method of drying and low temperature in the 14
process of preservation.

OR

2. Explain the preservation done by Gas & Oven.
3. Explain the difference between Jam & Jelly and describe the method of 14
making Jam.

OR

3. What is pectin ? Describe the method of making Jelly.
4. Information about raw materials used in making of confectionery. 14

OR

4. Discuss about food laws
5. Give answer (Any seven) :. 14
 - 1) Give definition of food preservation.
 - 2) Give short information about canning.
 - 3) Write names of different chemicals used in food preservation.
 - 4) Write down in short about sterilization.
 - 5) Give classification of virus in food preservation.
 - 6) Write down two benefits of food preservation.
 - 7) Which ingredients are used for making Jelly ?
 - 8) What is sheet test ?
 - 9) Mention the material used to make chocolate.
 - 10) What is adulteration ?
 - 11) Write in short about process of Bottling.
 - 12) Give method to make squash.