

Seat No. : _____

NB-121

December-2015

B.A., Sem.-V

**CC-301 : Home Science
(Food Preservation and Confectionery)**

Time : 3 Hours]

[Max. Marks : 70

સૂચના : દરેક પ્રશ્નના ગુણ સરખા છે.

1. વિસ્તારથી લખો. 14
 - (1) પરિરક્ષણનો ઈતિહાસ અને મહત્ત્વ
 - (2) પરિરક્ષણના લાભા-લાભ લખો.

અથવા

પરિરક્ષણમાં વપરાતા સાધનો (સચિત્ર)

2. પરિરક્ષણમાં ઉપયોગી પદ્ધતિઓ વિશે લખો. 14
 - (1) ઠંડક
 - (2) રેડિયેશન

અથવા

સૂક્ષ્મ-જીવાણુઓ વિશે લખો.
 - (1) બેક્ટીરિયા
 - (2) ફૂગ

3. પેક્ટીન એટલે શું ? જેમ અને જૈલી વિશે લખી તફાવત જણાવો. 14

અથવા

વિશે લખો.
 - (1) જલ્દી બગડનાર ખાદ્ય પદાર્થો (ટૂંકમાં)
 - (2) દૂધ અને દૂધની બનાવટો

4. રાજ્ય અને રાષ્ટ્રીય સ્તરના ખોરાકને લગતા અગત્યના કાયદાઓ લખો. 14

અથવા

 - (1) કન્ફેક્શનરીમાં વપરાતી સામગ્રીના નામ આપી કોઈ ત્રણ વિશે લખો.
 - (2) લેબલનું મહત્ત્વ વિસ્તારથી લખો.

5. (અ) ખાલી જગ્યા પૂરો :

6

- (1) ખોરાક બગાડનાર જીવાણુઓ _____ / _____ અને _____ છે.
- (2) જંતુમુક્ત કરવાની પ્રક્રિયાને _____ કહેવાય છે.
- (3) બ્રાઈન _____ કહેવાય છે.
- (4) સાલમોનિલા બેક્ટીરિયાથી _____ થાય છે.

(બ) સાચા / ખોટા કરો :

8

- (1) ફૂગ હવા દ્વારા ફેલાય છે.
- (2) દૂધથી દહી બનાવવા કોક્સ બેક્ટીરિયા જવાબદાર હોય છે.
- (3) પાકા રંગના ફળોમાં પરિરક્ષક તરીકે સોડિયમ બેન્જોઈડ વપરાય છે.
- (4) તરલ પદાર્થોની સુકવણી સ્પ્રે-ડ્રાયરથી થાય છે.
- (5) વાયરસથી ચેપી રોગો ફેલાય છે.
- (6) ખાંડ અકાર્બનિક પરિરક્ષક છે.
- (7) જામ માવાવાળા ફળોથી બનાવાય છે.
- (8) સિનથેટિક સીરપમાં ફળોના રસનો ઉપયોગ થાય છે.

Seat No. : _____

NB-121

December-2015

B.A., Sem.-V

**CC-301 : Home Science
(Food Preservation and Confectionery)**

Time : 3 Hours]

[Max. Marks : 70

Instruction : All question carry equal marks.

1. Explain in detail : **14**

(1) History and importance of preservation.

(2) Merits and demerits of preservation.

OR

Equipment used in food preservation with diagram.

2. Write in detail about methods used in preservation : **14**

(1) Cold

(2) Radiation

OR

Write about Micro-organism :

(1) Bacteria

(2) Mould

3. What is Pectin ? Write about Jam and Jelly and difference between two. **14**

OR

Write about :

(1) Perishable foods (in short)

(2) Milk and Milk products

4. Write about the important State and National food related laws. **14**

OR

(1) Name the ingredients used in confectionery and write about three in detail.

(2) Write the importance of label in detail.

NB-121

3

P.T.O.

5. (a) Fill up the blanks :

6

- (1) _____ / _____ and _____ are the micro-organism which spoil food.
- (2) The method used for microbe free is _____ .
- (3) _____ is called brine.
- (4) Salmonella bacteria cause _____ .

(b) True or False :

8

- (1) Mould is spread by air.
 - (2) Coccus bacteria convert milk into curd.
 - (3) Sodium Benzoid is used as preservative for fast colour food.
 - (4) Spray dryer is used for dehydration of liquid food.
 - (5) Communicative diseases are caused by virus.
 - (6) Sugar is inorganic preservative.
 - (7) Jam is prepared by pulpy fruits.
 - (8) Fruit juice is used in synthetic syrup.
-