



# RAN-0977

## Second year B.Sc. (Home Science) Sem-IV Examination

### March / April - 2019

### F<sub>3</sub>-Food Preservation

[ Total Marks: 50

સૂચના : / Instructions

(૧)

નીચે દર્શાવેલ નિશાનીવાળી વિગતો ઉત્તરવહી પર અવશ્ય લખવી.  
Fill up strictly the details of signs on your answer book

Name of the Examination:

Second year B.Sc. (Home Science) Sem-IV

Name of the Subject :

F<sub>3</sub>-Food Preservation

Subject Code No.:

0 9 7 7

Seat No.:

□	□	□	□	□	□
---	---	---	---	---	---

Student's Signature

- (૨) પ્રશ્ન નં - ૧ ફરજિયાત છે.  
(૩) બાકીનામાંથી કોઈ પણ ચાર પ્રશ્નના જવાબ આપો.  
(૪) દરેક પ્રશ્નના સમાન ગુણ છે.

પ્ર.૧ નીચેનાં શબ્દોની સમજૂતી આપો. (કોઈ પણ દસ)

(૧૦)

- |                       |                   |
|-----------------------|-------------------|
| ૧. ખોરાકનોબગાડ        | ૭. સાપેક્ષભેજ     |
| ૨. Wax emulsion       | ૮. હર્ડલટેકનોલોજી |
| ૩. Metacryotic liquid | ૯. Dehydrocanning |
| ૪. પેરીશેબલફૂડ        | ૧૦. Sterilization |
| ૫. અસેપ્સીસ           | ૧૧. ટ્રીપલપોઈન્ટ  |
| ૬. Brining            |                   |

- પ્ર. ૨ ટૂંકનોંધ લખો (કોઈ પણ બે): (૧૦)
૧. ખોરાકના ફીઝીંગ દરમિયાન થતા ફેરફાર
  ૨. Developed preservatives
  ૩. ટનલ drier
- પ્ર.૩ સૂક્ષ્મજીવાણુઓ અને તેના સ્પોરની ઉષ્મા પ્રતિરોધક ક્ષમતાને અસર કરતા પરિબળો વિશે વર્ણવો. (૧૦)
- પ્ર.૪ કેરીના ટુકડાઓના કેનિંગ માટેનો flow - chart દોરો અને તેમાં સમાવિષ્ટ અતિમહત્વના ત્રણ પગથિયાંઓનો પ્રોસેસ તેમજ હેતુઓ વિશે સમજાવો. (૧૦)
- પ્ર.૫ અ) Heat penetration એટલે શું? તેને અસરકરતા પરિબળો વિશે ચર્ચા કરો. (૦૫)
- બ) ખોરાકનો બગાડ એટલે શું? યોગ્ય ઉદાહરણોસાથે ખોરાકના બગાડના આધારે ખોરાકનું વર્ગીકરણ કરો. (૦૫)
- પ્ર.૬ નીચેનાં વચ્ચેનો તફાવત જણાવો. (કોઈ પણ બે) (૧૦)
૧. કુદરતી drying ની પ્રક્રિયા અને કૃત્રિમ drying ની પ્રક્રિયા
  ૨. સિન્થેટીક સિરપ અને સ્કવોશ
  ૩. જામઅનેજેલી

### ENGLISH VERSION

- Note:**
- 1) Question No.1 is compulsory.
  - 2) Attempt any Four questions from the remaining.
  - 3) Each question carries equal marks.

- Q.1 Explain the following terms (any Ten):** (10)
- |                       |                      |
|-----------------------|----------------------|
| 1. Food spoilage      | 7. Relative Humidity |
| 2. Wax emulsion       | 8. Hurdle technology |
| 3. Metacryotic liquid | 9. Dehydrocanning    |
| 4. Perishable foods   | 10. Sterilization    |
| 5. Asepsis            | 11. Triple point     |
| 6. Brining            |                      |

- Q. 2 Write Short notes on (any two): (10)**
1. Changes during freezing of food
  2. Developed preservatives
  3. Tunnel drier
- Q.3 Describe the factors affecting heat resistance of microorganisms and their spores in foods. (10)**
- Q.4 Draw the flow chart for canning of Mango pieces and explain the process and objectives of three most important steps. (10)**
- Q.5 A) What is meant by heat penetration? Discuss the factors affecting it? (05)**
- B) Define food spoilage and classify foods on the basis of ease of spoilage with suitable examples. (05)**
- Q.6 Differentiate between the followings (any two) (10)**
1. Sun drying and Mechanical dehydration
  2. Synthetic Syrup and Squash
  3. Jam and Jelly
-