



RAN - 2001000105020085

RAN-2001000105020085**Third Year B. A. (Semester - V) Examination****January - 2021****Home Science : CC - 14****Food Preservation - I****Time: 2 Hours]****[Total Marks: 30****સૂચના : / Instructions**

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

Name of the Examination:

☛ **Third Year B. A. (Semester - V)**

Name of the Subject :

☛ **Home Science : CC - 14 : Food Preservation - I**Subject Code No.: **2001000105020085**

Seat No.:

<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
----------------------	----------------------	----------------------	----------------------	----------------------	----------------------

Student's Signature

(૧) નીચેના પ્રશ્નોના ટૂંકમાં જવાબ લખો.**(૬)**

(૧) સમજાવો : પેચ્યુરાઈઝેશન

(૨) પૂરું નામ લખો : CFTRI

(૩) જામ બનાવવા માટે કેવા ફળોનો ઉપયોગ કરવામાં આવે છે?

(૪) સ્વચ્છતા(અસેપ્સિસ) એટલે શું?

(૫) ફળોના રસને કેટલા ઉષ્ણતામાને પેચ્યુરાઈઝેશન કરવામાં આવે છે?

(૬) માનવદૂધમાં લેક્ટોઝ શર્કરા કેટલી હોય છે?

(૨) જેલી અને માર્મલેડ એટલે શું? લીંબુની જેલી બનાવવાની રીતનું સવિસ્તર વર્ણન કરો.

જેલી નિષ્કળ જવાના કારણો લખો.

(૮)**અથવા**

ખાદ્ય પરિરક્ષણમાં ઊંચા ઉષ્ણતામાનનો ઉપયોગ સમજાવો.

(૩) ખાદ્ય પરિરક્ષણ એટલે શું? ખાદ્ય પરિરક્ષણનો ઇતિહાસ અને વ્યાપ (Scope) સમજાવો.**(૮)****અથવા**

ખાદ્ય પરિરક્ષણ એટલે શું? તેના પાયાના સિદ્ધાંતો સવિસ્તાર સમજાવો.

RAN-2001000105020085]

[1]

[P.T.O.]

P4245

- (૪) ટૂંકનોંધ લખો. (ગમે તે બે) (૮)
- (૧) ફૂડ પોઈઝનિંગ
- (૨) બ્લાન્ચિંગથી થતાં ક્ષયદાઓ
- (૩) જામ, જેલી અને માર્મલેડ વચ્ચેના તફાવતો
- (૪) ફીઝિંગ દરમ્યાન આઘપદાર્થમાં થતાં ફેરફારો

ENGLISH VERSION

- (1) Answer the following questions in short. (6)
- (1) Explain: "Pasteurization"
- (2) Write full form : ICAR
- (3) What types of fruits are used in the preparation of jam?
- (4) What is asepsis?
- (5) At what temperature fruit juice can be pasteurize?
- (6) How much lactose saccharide are present in human milk?
- (2) What is jelly and marmalade? Explain the method in details to prepare lemon jelly. Write reasons for causing failure in jelly formation. (8)
- OR**
- Explain the use of high temperature in food preservation.
- (3) What is food preservation? Explain history and scope of food preservation. (8)
- OR**
- What is food preservation? Explain its basic principles.
- (4) Write short notes. (any two) (8)
- (1) Food poisoning
- (2) Advantages of blanching process
- (3) Differences between jam, jelly and marmalade
- (4) Changes occurring in food during freezing