



RR-0237

**Third Year B. A. Examination**  
**March / April – 2010**  
**Home Science : Paper - III**  
**(Food Preservation)**

Time : Hours]

[Total Marks : 45

સૂચના :

(૧)

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

Name of the Examination :  
T.Y. B.A.

Name of the Subject :  
HOME SCIENCE - 3 (FOOD PRESERVATION)

Subject Code No. : 0 2 3 7 Section No. (1, 2,.....) : NIL

Seat No. :

Student's Signature

(૨) પ્રશ્ન નં-૧ ફરજિયાત છે.

૧ નીચેના પ્રશ્નોના ટૂંકમાં જવાબ લખો :

૯

- (૧) ખાદ્યનું પરિરક્ષણ એટલે શું ?
- (૨) સ્કવોશ એટલે શું ? તેમાં પરિરક્ષક તરીકે શું ઉમેરવામાં આવે છે ?
- (૩) જામમાં એસિડ શા માટે ઉમેરવામાં આવે છે ?
- (૪) કાર્બોનેટેડ પીણાંના પ્રકાર લખો.
- (૫) ઈરાડીયેશન (વિકિરણ) દ્વારા પરિરક્ષિત કરવામાં આવતાં ચાર ખાદ્યોનાં નામ લખો.
- (૬) ટોમેટો કેચપમાં પરિરક્ષક તરીકે શું ઉમેરવામાં આવે છે ? કેટલા પ્રમાણમાં ?
- (૭) જેલીના બંધારણમાં ભાગ ભજવતાં પરિબળોનાં નામ લખો.
- (૮) કોર્ડિયલ એટલે શું ?
- (૯) 'ફૂડ ઈનફેક્શન' એટલે શું ?

૨ જેલી એટલે શું ? જેલી બનાવવાની રીત અને જેલી નિષ્ફળ જવાનાં કારણો સમજાવો. ૧૨

**અથવા**

૨ ખોરાકનો બગાડ એટલે શું ? ખોરાક બગડવાનાં કારણો સવિસ્તર સમજાવો. ૧૨

૩ ફળના તાજા રસનું પરિરક્ષણ કરવાની જુદી જુદી રીતોનાં નામ લખો. ૧૨  
ગમે તે બે રીતો વિશે સમજાવો.

**અથવા**

૩ ખાદ્ય પરિરક્ષણમાં વપરાતાં જુદાં જુદાં પરિરક્ષકો વિશે સમજાવો. ૧૨

૪ ટૂંકનોંધ લખો : (ગમે તે ત્રણ) ૧૨

- (૧) અથાણાંના પ્રકાર
- (૨) માર્મલેડના પ્રકાર
- (૩) માખણની બનાવટ
- (૪) ખાદ્ય પરિરક્ષણના સિદ્ધાંતો
- (૫) સાલમોનેલોસીસ
- (૬) કૃત્રિમ સુકવણી માટે વપરાતા ડ્રાયર્સ.

## ENGLISH VERSION

**Instructions :** (1) As per the instruction no. 1 of page no. 1.  
(2) Question no. 1 is compulsory.

1 Answer the following questions in short : 9

- (1) What is food preservation ?
- (2) What is squash ? What is added as a preservative in it ?
- (3) Why acid is added in the preparation of jam ?
- (4) Write the types of carbonated beverages.
- (5) Name four foods preserved by irradiation.
- (6) What is added as a preservative in tomato ketchup ? How much ?
- (7) Name the factors playing role in jelly formation.
- (8) What is cordial ?
- (9) What is 'food infection' ?

**2** What is jelly ? Explain the method to prepare jelly and reasons causing failure in jelly formation. **12**

**OR**

**2** What is food spoilage ? Explain in detail the causes of food spoilage. **12**

**3** Name various methods of preserving fresh fruit juice. Explain about any two methods. **12**

**OR**

**3** Explain about various preservatives used in food preservation. **12**

**4** Short notes : (any **three**) **12**

- (1) Types of pickles
- (2) Types of marmalade
- (3) Manufacturing process of butter
- (4) Principles of food preservation
- (5) Salmonellosis
- (6) Driers used for artificial drying.