



SB-0238

Third Year B. A. Examination

March / April – 2011

Home Science : Paper - III

(Food Preservation)

(New Course)

Time : 2 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 : PAPER - 3 (NEW)

Subject Code No. : 0 2 3 8 Section No. (1, 2,.....): Nil

Seat No. :

Student's Signature

(૨) પ્રશ્ન-૧ ફરજિયાત છે.

૧ નીચેના પ્રશ્નોના ટૂંકમાં જવાબ લખો :

૯

- (૧) ખાદ્ય પરિરક્ષણના બે હેતુઓ જણાવો.
- (૨) શીટ ટેસ્ટ કેવી રીતે કરવામાં આવે છે ?
- (૩) માર્મલેડના પ્રકાર લખો.
- (૪) ખોરાકીય ઝેર એટલે શું ?
- (૫) સીરપ એટલે શું ?
- (૬) ચટણીની બનાવટમાં ઉમેરવામાં આવતા પરિરક્ષકનું નામ લખો.
- (૭) ફળના તાજા રસમાં પરિરક્ષક તરીકે શું ઉમેરવામાં આવે છે ? કેટલાં પ્રમાણમાં ?
- (૮) ફૂડ એડીટીવ્સની વ્યાખ્યા લખો.
- (૯) વિકિરણો દ્વારા (ઈરાડીયેશન) પરિરક્ષિત કરવામાં આવતા ચાર ખાદ્યોના નામ લખો.

૨ જામ, જેલી અને માર્મલેડ એટલે શું ? જામ બનાવવાની રીતનું વર્ણન કરો.

૧૨

અથવા

૨ ખાદ્ય પરિરક્ષણ એટલે શું ? ખાદ્ય પરિરક્ષણના પાયાના સિદ્ધાંતો સમજાવો.

૧૨

SB-0238]

1

[Contd...

- ૩ ખાદ્ય પરિરક્ષણની જુદી જુદી પદ્ધતિઓનું વર્ગીકરણ કરો. ખાદ્યોના પરિરક્ષણમાં 'નીચા ઉષ્ણતામાનનો ઉપયોગ સમજાવો. ૧૨

અથવા

- ૩ 'પીકલીંગ'ની પ્રક્રિયા એટલે શું ? અથાણાંના પ્રકાર તથા તેમાં થતા બગાડ વિશે સમજાવો. ૧૨

- ૪ ટૂંક નોંધ લખો : (ગમે તે ત્રણ) ૧૨
- (૧) ખોરાક બગડવાના કારણો
- (૨) જેલીના બંધારણમાં ભાગ ભજવતાં પરિબળો
- (૩) કુદરતી પરિરક્ષકો
- (૪) ખાદ્યપરિરક્ષણનું મહત્ત્વ
- (૫) ચીઝની બનાવટ
- (૬) ખાદ્યોમાં ભેજસેળ.

ENGLISH VERSION

- Instructions :** (1) As per the instruction No. 1 of Page No. 1.
(2) Question 1 is compulsory.

- 1 Answer the following questions in short : 9
- (1) State two objectives of food preservation.
- (2) How the sheet test is done?
- (3) Write the types of marmalade.
- (4) What is food poisoning?
- (5) What is syrup?
- (6) Name the preservative used in the preparation of chutney.
- (7) What is added as a preservative in fresh fruit juice? How much?
- (8) Write the definition of food additives.
- (9) Name four foods preserved by irradiation.

- 2 What is jam, jelly and marmalade? Describe the method to prepare jam. 12

OR

- 2 What is Food preservation? Explain the basic principles of food preservation. 12

- 3** Classify various methods of food preservation. **12**
Explain the use of low temperature in preservation of foods.

OR

- 3** What is pickling process? Explain about the types of pickles and spoilage that occur in it. **12**
- 4** Write short notes : (any **three**) **12**
- (1) Causes of food spoilage
 - (2) Factors playing role in jelly formation
 - (3) Natural preservatives
 - (4) Importance of food preservation
 - (5) Manufacturing process of cheese
 - (6) Adultration in foods.
-