



K-0130
Third Year B. A. Examination
September/October – 2012
Home Science : Paper - III
(Food Preservation)

Time : 2 Hours]

[Total Marks : 45

સૂચના :

(૧)

<p>નીચે દર્શાવેલ નિશાનીવાળી વિગતો ઉત્તરવહી પર અવશ્ય લખવી. Fillup strictly the details of signs on your answer book.</p> <p>Name of the Examination : T. Y. B. A.</p> <p>Name of the Subject : HOME SCIENCE - 3</p> <p>Subject Code No. : 0 1 3 0 Section No. (1, 2,.....): Nil</p>	<p>Seat No. : <input type="text"/><input type="text"/><input type="text"/><input type="text"/><input type="text"/><input type="text"/></p> <div style="border: 1px solid black; border-radius: 15px; padding: 10px; text-align: center; margin-top: 10px;">Student's Signature</div>
--	--

(૨) પ્રશ્ન ૧ ફરજિયાત છે.

૧ નીચેના પ્રશ્નોના ટૂંકમાં જવાબ આપો. ૧૦

- (૧) માર્મલેડના પ્રકાર લખો. માર્મલેડની બનાવટમાં ફળની છાલના ટૂકડાનું (શ્રેડ્સ) પ્રમાણ જણાવો.
- (૨) પાશ્ચુરાઈઝેન એટલે શું ?
- (૩) પારજાંબલી કિરણોનાં બે ઉપાયોગ લખો.
- (૪) બ્લાન્ચીંગ એટલે શું ? તેના બે ફાયદા લખો.
- (૫) ટોમેટો કેચપમાં પરિરક્ષક તરીકે શું ઉમેરવામાં આવે છે ? કેટલા પ્રમાણમાં ?

૨ ખાદ્ય પદાર્થોમાં ભેજસેળ એટલે શું ? જુદા જુદા ખાદ્ય પદાર્થોમાં થતી ભેજસેળ વિશે વિસ્તૃત માહિતી આપો. ૧૦

અથવા

૨ ખાદ્ય પરિરક્ષણમાં વપરાતાં જુદા જુદા પરિરક્ષકો વિશે સમજાવો. ૧૦

૩ 'સૂકવણી દ્વારા પરિરક્ષણ' રીત સમજાવો. ૧૦

અથવા

૩ ફળના તાજા રસનું પરિરક્ષણ કરવાની જુદી જુદી રીતોના નામ લખો. ૧૦
ગમે તે બે રીતો વિશે સમજાવો.

- ૪ ટૂંક નોંધ લખો : (ગમે તે ત્રણ) ૧૫
- (૧) જામ બનાવવાની રીત
 - (૨) અથાણામાં થતો બગાડ
 - (૩) ખોરાકીય ઝેર (બોટ્યુલીઝમ)
 - (૪) વિકિરણો દ્વારા પરિરક્ષણ (ઈરાડીયેશન)
 - (૫) ડબ્બાબંધી કરેલા ખાદ્યોનો બગાડ
 - (૬) ખાદ્ય પરિરક્ષણના પાયાના સિદ્ધાંતો.

ENGLISH VERSION

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

- 1 Answer the following questions in short : 10
- (i) Write the types of marmalade. State the proportion of shades in the preparation of marmalade.
 - (ii) What is pasteurization ?
 - (iii) Write two uses of ultraviolet rays.
 - (iv) What is blanching ? Write its two advantages.
 - (v) What is added as a preservative in tomato ketchup? How much ?
- 2 What is food adulteration ? Give detailed information about adulteration in various foods. 10
- OR**
- 2 Explain the various preservatives used in food preservation. 10
- 3 Explain the method of preservation by Drying. 10
- OR**
- 3 Name various methods of preserving fresh fruit juice. Explain about any two methods. 10
- 4 Write short notes : (any **three**) 15
- (i) Method to prepare jam
 - (ii) Spoilage in pickles
 - (iii) Food poisoning (Botulism)
 - (iv) Irradiation
 - (v) Spoilage of canned foods
 - (vi) Basic principles of food preservation.