



**UA-0130**  
**Third Year B. A. Examination**  
**February/March – 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 : <b>T. Y. B. A.</b></p> <p>Name of the Subject : <b>HOME SCIENCE - 3</b></p> <p>Subject Code No. : <b>0 1 3 0</b> Section No. (1, 2,.....): <b>Nil</b></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; width: 100%;">Student's Signature</div>
--	---

(૨) પ્રશ્ન ૧ ફરજિયાત છે.

- ૧ નીચેના પ્રશ્નોના ટૂંકમાં જવાબ આપો. ૧૦
- (૧) ખાદ્ય પરિરક્ષણ એટલે શું ? તેના હેતુઓ જણાવો.
- (૨) રક્વોશ એટલે શું ? તેમાં પરિરક્ષક તરીકે શું ઉમેરવામાં આવે છે ?
- (૩) પેક્ટીન એટલે શું ? પેક્ટીન ટેસ્ટ કેવી રીતે કરવામાં આવે છે ?
- (૪) આદર્શ જેલીના લક્ષણો લખો.
- (૫) બ્લાન્ચીંગ એટલે શું ? તેના બે ફાયદા લખો.
- ૨ ‘પીકલીંગ’ની પ્રક્રિયા એટલે શું ? અથાણાના પ્રકાર તથા તેમાં થતા બગાડ વિશે સમજાવો. ૧૦
- અથવા**
- ૨ ખાદ્ય પરિરક્ષણની પદ્ધતિઓનું વર્ગીકરણ લખો. ખાદ્યોના પરિરક્ષણમાં નીચા ઉષ્ણતામાનનો ઉપયોગ સમજાવો. ૧૦
- ૩ ‘ફ્રૂડ એડીટીવ્સ’ વિશે સવિસ્તર લખો. ૧૦
- અથવા**
- ૩ ખોરાકીય કાયદાઓ વિશે સવિસ્તર લખો. ૧૦

- ૪ ટૂંક નોંધ લખો : (ગમે તે ત્રણ) ૧૫
- (૧) ખાદ્ય પરિરક્ષણના પાયાના સિદ્ધાંતો
  - (૨) ખાદ્ય પરિરક્ષણમાં વપરાતા સાધનો
  - (૩) બોટ્યુલીઝમ્
  - (૪) જામ બનાવવાની રીત
  - (૫) દૂધના પ્રકાર
  - (૬) કુદરતી પરિરક્ષકો

### 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) What is food preservation ? State its objectives.
  - (ii) What is squash ? What is added as a preservative in it ?
  - (iii) What is pectin ? How the pectin test is done ?
  - (iv) Write characteristics of ideal jelly.
  - (v) What is blanching ? Write its two advantages.
- 2 What is pickling process ? Explain about the types of pickles and spoilage that occur in it. 10
- OR**
- 2 Write the classification of methods of food preservation. 10  
Explain the use of low temperature in preservation of foods.
- 3 Write in detail about food additives. 10
- OR**
- 3 Write in detail about Food Laws. 10
- 4 Write short notes : (any **three**) 15
- (i) Basic principle of food preservation.
  - (ii) Equipments used in food preservation.
  - (iii) Botulism
  - (iv) Method to prepare jam
  - (v) Types of milk
  - (vi) Natural preservatives.