



RAN - 2001000105020085

**RAN-2001000105020085****T. Y. B. A. (Sem. - V) Examination November - 2023****Home Science : CC-14 (Core Compulsory)****Food Preservation - I****Time: 2 Hours ]****[ Total Marks: 30****સૂચના : / Instructions**

(૧)

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

Name of the Examination:

T. Y. B. A. (Sem. - V)

Name of the Subject :

Home Science : CC-14 (Core Compulsory) - Food Preservation - I

Subject Code No.: 2001000105020085

Seat No.:

Student's Signature

**પ્ર. ૧. ટૂંકમાં જવાબ લખો.**

(૬)

૧. માર્મલેડમાં ફળનાં ટુકડા કેટલા પ્રમાણમાં ઉમેરવામાં આવે છે?

૨. વ્યાખ્યા લખો : પેચ્યુરાઈઝેશન.

૩. કેર્નીંગની રીત શોધનાર વૈજ્ઞાનિકનું નામ લખો.

૪. ખટાશથી ભરપુર ફળોને કેટલા ઉષ્ણતામાને પેચ્યુરાઈઝ કરી શકાય?

૫. વ્હે એટલે શું?

૬. પુરુ નામ લખો : CFTRI.

**પ્ર. ૨. લીંબુની જેલી બનાવવાની રીતનું વર્ણન કરો. આદર્શ જેલીના લક્ષણો જણાવો.**

(૮)

**અથવા**

ખોરાકનું પરિરક્ષણ એટલે શું? ખોરાક પરિરક્ષણના મુખ્ય સિદ્ધાંતો સમજાવો.

**પ્ર. ૩. ખોરાકીય ઝેર એટલે શું? તે માટેના કારણો, લક્ષણો અને તેના બચાવ માટેના ઉપાયો જણાવો.**

(૮)

RAN-2001000105020085 ]

[ 1 ]

[ P.T.O. ] P0915

## અથવા

દૂધને અપાતી પ્રક્રિયાઓ સમજાવો. દૂધમાં થતાં બગાડ વિશે ચર્ચા કરો.

- પ્ર. ૪. ટૂંક નોંધ લખો. (ગમે તે બે) (૮)
૧. ખોરાક જાળવણીના કાયદાઓ.
  ૨. અથાણાનાં પ્રકારો.
  ૩. શોશ બનાવવાની રીત.
  ૪. જામ, જેલી અને માર્મલેડ વચ્ચેના તફાવતો.

## ENGLISH VERSION

- Q. 1. Write short answer.** (6)
1. How much shades are adding in Marmalade preparation?
  2. Write definition: Pasteurization
  3. Write scientist name who discovered canning process.
  4. At what temperature can sour fruits be pasteurized?
  5. What is Whey?
  6. Write full name: CFTRI
- Q. 2.** Explain the method to prepare lemon jelly. Mention the characteristics of an ideal jelly. (8)
- OR**
- What is food preservation? Explain the main principles of food preservation.
- Q. 3.** What is food poisoning? Explain its causes, symptoms and remedies. (8)
- OR**
- Explain the process of milk treatments. Discuss the spoilage in milk.
- Q. 4. Write short notes. (any two)** (8)
1. Scope of food preservation.
  2. Types of pickle.
  3. Method to prepare sauce.
  4. Differences between jam, jelly and marmalade.