



RAN - 2003030104030041

RAN-2003030104030041

S.Y.B.Sc. (Sem. - IV) Examination April - 2023

Home Science - Food Science and Nutrition

Food Preservation (Paper : F-VIII)

Time: 2 Hours]

[Total Marks: 50

સૂચના : / Instructions

(1)

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

Name of the Examination:

S.Y.B.Sc. (Sem. - IV)

Name of the Subject :

Home Science - Food Science and Nutrition
Food Preservation (Paper : F-VIII)

Subject Code No.: 2003030104030041

Seat No.:

| | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|
| | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|

Student's Signature

(2) Q.1 ફરજિયાત છે. બાકીના કોઈપણ ચાર પ્રશ્નો ઉકેલો.

Q.1 નીચેના શબ્દો સમજાવો: (કોઈપણ 5)

10

1. ગ્રોથ કર્વ
2. પીગળવું
3. એસેપ્સિસ
4. ફૂડ એડિટિવ્સ
5. લાય પીલીંગ
6. ફીઝર બર્ન
7. વેક્સ ઈમલ્શન

Q.2 ખોરાકમાં રહેલા સૂક્ષ્મજીવો અને તેમના સ્પોર્સની ગરમીની પ્રતિકારકતાને અસર કરતા પરિબળોનું વર્ણન કરો.

10

- Q.3** આના પર ટૂંકી નોંધો લખો: (કોઈપણ 2) **10**
1. હિટ પેનીટ્રેશન
 2. મધ્યવર્તી ભેજયુક્ત ખોરાક (IMF)
 3. ખોરાકના ફીઝીંગ દરમિયાન થતા ફેરફારો
- Q.4** રાસાયણિક પ્રિઝર્વેટિવ્સ વ્યાખ્યાયિત કરો. તેમને PFA અનુસાર યોગ્ય ઉદાહરણો સાથે વર્ગીકૃત કરો અને આદર્શ પ્રિઝર્વેટિવના ગુણધર્મો લખો. **10**
- Q.5** ટૂંક નોંધો લખો: (કોઈપણ 2) **10**
1. હર્ડલ ટેકનોલોજી
 2. સ્પ્રે દ્વારા સૂકવણી
 3. એક આદર્શ પેકેજિંગ સામગ્રીની લાક્ષણિકતાઓ
- Q.6** કેરીના ટુકડાના કેનિંગ માટેનો ફ્લો ચાર્ટ દોરો. ત્રણ મહત્વપૂર્ણ પગલાઓનું મહત્વ વિગતવાર સમજાવો. **10**
- Q.7** a. ખોરાકના ઈરિડિયેશનના ફાયદા અને ગેરફાયદાનું વર્ણન કરો. **05**
- b. ખોરાકની સુકવણી પહેલા કરવામાં આવતા પ્રોસેસની ચર્ચા કરો **05**

ENGLISH VERSION

Instructions:

(1) Q. 1 is compulsory. Solve any four questions from the remaining.

- Q.1** Explain the following terms: (Any 5) **10**
1. Growth curve
 2. Thawing
 3. Asepsis
 4. Food additives
 5. Lye peeling
 6. Freezer burn
 7. Wax emulsion

| | | |
|------------|---|------------------------|
| Q.2 | Describe the factors affecting heat resistance of microorganisms and their spores in foods. | 10 |
| Q.3 | Write short notes on: (Any 2) 1. Heat penetration 2. Intermediate Moisture Foods (IMF) 3. Changes during freezing of food | 10 |
| Q.4 | Define chemical preservatives. Classify them according to PFA with suitable examples and write the properties of an ideal preservative. | 10 |
| Q.5 | Write short notes on: (Any 2) 1. Hurdle Technology 2. Spray Drying 3. Characteristics of an ideal packaging material | 10 |
| Q.6 | Draw the flow chart for canning of mango pieces. Explain significance of three important steps in detail. | 10 |
| Q.7 | a. Describe the advantages and disadvantages of food irradiation. b. Discuss the treatments of food before drying. | 05 05 |
