

**2401000105020574**  
**EXAMINATION OCTOBER 2024**  
**BACHELOR OF ARTS (FIFTH SEMESTER)**  
**HOME SCIENCE - XIV**  
**FOOD PRESERVATION - I**

[Time: As Per Schedule]

[Max. Marks : 30]

**Instructions:**

**1. Fill up strictly the following details on your answer book**

- a. Name of the Examination : **BACHELOR OF ARTS (FIFTH SEMESTER )**
- b. Name of the Subject : **HOME SCIENCE - XIV FOOD PRESERVATION - I**
- c. Subject Code No : **2401000105020574**

2. Sketch neat and labelled diagram wherever necessary.
3. Figures to the right indicate full marks of the question.
4. All questions are compulsory.

Seat No:

--	--	--	--	--	--

Student's Signature

**English Version**

**[Max. Marks: 30]**

**Q.1 Write short answer.**

**6**

- (1) Why acid is added in jam preparation?
- (2) What is food poisoning?
- (3) What is blanching? Write two advantages of blanching.
- (4) Write two characteristics of best jelly.
- (5) Write any two causes of food spoilages.
- (6) Explain : 'Pasteurization'

**Q.2** What is jam, jelly and marmalade? State the differences between them.  
Discuss the factors causing failure in jelly formation.

**8**

**OR**

Narrate the process of canning.

**Q.3** Name the different methods of milk preservation. Explain in details any two method. **8**

**OR**

What is food preservation? Explain in details about importance and history of food preservation.

**Q.4** Write short notes. (any two) **8**

- (1) Types of pickle
- (2) Equipment used in food preservation
- (3) Types of marmalade
- (4) Changes occurring in food during freezing

\*\*\*\*\*

**Gujarati Version**

**[Max. Marks: 30]**

**Q.1** ટૂંકમાં જવાબ લખો. **6**

- (૧) જામમાં એસિડ શા માટે ઉમેરવામાં આવે છે?
- (૨) ખોરાકીય ઝેર એટલે શું?
- (૩) બ્લાન્ચિંગ એટલે શું? બ્લાન્ચિંગ કરવાથી થતાં બે ફાયદા લખો.
- (૪) ઉત્તમ જેલીના બે લક્ષણો લખો.
- (૫) ખોરાક બગાડવાના કોઈ બે કારણો લખો.
- (૬) સમજાવો: પેચ્યુરાઇઝેશન

**Q.2** જામ, જેલી અને માર્મલેડ એટલે શું? તેઓ વચ્ચેના તફાવતો જણાવો. જેલી નિષ્ફળ જવાના કારણોની ચર્ચા કરો. **8**

**અથવા**

ડબ્બાબંધી(કેનિંગ) રીતનું વર્ણન કરો.

**Q.3** દૂધને પરિરક્ષિત કરવાની જુદી જુદી રીતોના નામ લખો. ગમે તે રીતો વિસ્તારપૂર્વક સમજાવો. **8**

**અથવા**

ખાધ્ય પરિરક્ષણ એટલે શું? ખાધ્ય પરિરક્ષણનું મહત્વ અને તેનો ઇતિહાસ સવિસ્તાર સમજાવો.

**Q.4** ટૂંકનોંધ લખો. (ગમે તે બે) **8**

- (૧) અથાણાંના પ્રકારો
- (૨) ખાધ્ય પરિરક્ષણમાં વપરાતા સાધનો
- (૩) માર્મલેડના પ્રકારો
- (૪) ફ્રિઝીંગ દરમ્યાન ખાધ્ય પદાર્થમાં થતા ફેરફારો

\*\*\*\*\* END \*\*\*\*\*