

2003030104030041
EXAMINATION SEPTEMBER 2024 (ATKT EXAM)
BACHELOR OF SCIENCE (HOME SCIENCE)
(FOURTH SEMESTER)
FOOD PRESERVATION(TH)

[Time: As Per Schedule]

[Max. Marks:50]

Instructions:

1. Fill up strictly the following details on your answer book
 - a. Name of the Examination: **BACHELOR OF SCIENCE (HOME SCIENCE) (FOURTH SEMESTER)**
 - b. Name of the Subject: **FOOD PRESERVATION (TH)**
 - c. Subject Code No: **2003030104030041**
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:50

Q.1 Explain the following terms: (Any 08)

8

1. Filtration
2. Food preservation
3. Food additives
4. Canning method
5. Thermophilic bacteria
6. Pasteurization
7. Generation time
8. Relative humidity
9. Grow curve

Q.2 Write short notes on given below: (Any Two)

14

1. Microwave Heating
2. Chemical preservatives
3. Slow and Quick freezing

Q.3 Answer the following: (Any Two)

14

1. Explain the principle used in food dehydration. Describe in detail the factors influencing dehydration of foods.
2. What is irradiation? Discuss advantages and disadvantages of it.
3. Discuss the basic principles of food preservation. Write the applications of food preservation

- Q.4** **A. Give answer in brief: (Any Two)** **8**
1. Discuss the storage of pulses, cereals and cereal products.
 2. Write characteristics of an ideal packaging material.
 3. Describe changes occurs during thawing of frozen food.
- B. Discuss about food spoilage.** **6**
- OR**
- Write about spray drying.

Gujarati version

Max. Marks:50

- Q.1** **નીચેના શબ્દો સમજાવો: (કોઈપણ (08))** **8**
1. ગાળણ ફિલ્ટરેશન
 2. ખોરાકની જાળવણી
 3. ફૂડ એડિટિવ્સ
 4. કેનિંગ પદ્ધતિ
 5. થર્મોફિલિક બેક્ટેરિયા
 6. પેસચ્યુરાઇઝેશન
 7. જનરેશન સમય
 8. સાપેક્ષ ભેજ
 9. ગ્રોથ કર્વ

- Q.2** **નીચે આપેલ પર ટૂંકી નોંધ લખો: (કોઈપણ બે)** **14**
1. માઇક્રોવેવ હીટિંગ
 2. રાસાયણિક પ્રિઝર્વેટિવ્સ
 3. ધીમું ફ્રિઝિંગ અને ઝડપી ફ્રિઝિંગ

Q.3 નીચેનાનો જવાબ આપો: (કોઈપણ બે)

14

1. ખાદ્ય નિર્જલીકરણમાં ઉપયોગમાં લેવાતા સિદ્ધાંતને સમજાવો. ખોરાકના નિર્જલીકરણને અસર કરતા પરિબલોનું વિગતવાર વર્ણન કરો.
2. ઇરેડિયેશન શું છે? તેના ફાયદા અને ગેરફાયદાની ચર્ચા કરો.
3. ખોરાકની જાળવણીના મૂળભૂત સિદ્ધાંતોની ચર્ચા કરો. ખોરાકની જાળવણીની એપ્લિકેશન લખો

Q.4 A. ટૂંકમાં જવાબ આપો: (કોઈપણ બે)

8

1. કઠોળ, અનાજ અને અનાજ ઉત્પાદનોના સંગ્રહની ચર્ચા કરો.
2. એક આદર્શ પેકેજિંગ સામગ્રીની લાક્ષણિકતાઓ લખો.
3. ફોઝન ફૂડ પીગળતી વખતે થતા ફેરફારોનું ચર્ચા કરો.

B. ખોરાકના બગાડ વિશે ચર્ચા કરો.

6

અથવા

સ્પ્રેની સૂકવણી - સ્પ્રે ડ્રાઈંગ વિશે લખો.

*****END*****