

**2003030104030041**  
**EXAMINATION MARCH-APRIL 2024**  
**BACHELOR OF 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 (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

**Q.1 નીચેના શબ્દો સમજાવો: (કોઈપણ 08)**

**8**

**Explain the following terms: (Any 08)**

1. ખોરાકની જાળવણી  
Food preservation
2. સ્મોકીંગ પદ્ધતિ  
Smoking method
3. એસેપ્સિસ  
Asepsis
4. ફૂડ એડિટિવ્સ  
Food additives
5. ફ્રીઝિંગ પદ્ધતિ  
Freezing method
6. વોટર એક્ટિવિટી  
Water activity

7. સાપેક્ષ ભેજ  
Relative humidity
8. ગ્રોથ કર્વ  
Growth curve
9. પેચ્યુરાઇઝેશન  
Pasteurization

**Q.2 નીચે આપેલ પર ટૂંકી નોંધ લખો: (કોઈપણ બે)**  
**Write short notes on given below: (Any Two)**

**14**

1. હીટ પેનિટ્રેશન  
Heat penetration
2. મધ્યવર્તી ભેજયુક્ત ખોરાક (IMF)  
Intermediate Moisture Foods (IMF)
3. ફૂડ એડિટિવ્સ  
Food additives

**Q.3 નીચેનાનો જવાબ આપો: (કોઈપણ બે)**  
**Answer the following: (Any Two)**

**14**

1. ખાદ્ય નિર્જલીકરણ ડિહાઇડ્રેશનમાં ઉપયોગમાં લેવાતા સિદ્ધાંતને સમજાવો.  
ખોરાકના નિર્જલીકરણને અસર કરતા પરિબલોનું વિગતવાર વર્ણન કરો.  
Explain the principle used in food dehydration. Describe in detail the factors  
Influencing dehydration of foods.
2. તાજા વટાણાના કેનિંગ માટે ફ્લો ચાર્ટ દોરો અને સમજાવો. ત્રણ મહત્વપૂર્ણ  
પગલાઓની પ્રક્રિયા અને મહત્વ સમજાવો.  
Draw and explain the flow chart for canning of fresh peas. Explain the  
Process and Significance of three important steps.
3. ખોરાકની જાળવણીના મૂળભૂત સિદ્ધાંતોની ચર્ચા કરો. ખોરાકની જાળવણીની  
એપ્લિકેશન લખો  
Discuss the basic principles of food preservation. Write the applications of  
food Preservation

Q.4 (A) ટૂંકમાં જવાબ આપો : (કોઈપણ બે)

8

Give answer in brief: (Any Two)

1. દૂધ અને દૂધની બનાવટોના સંગ્રહની ચર્ચા કરો.  
Discuss the storage of milk and milk products.
2. એક આદર્શ પેકેજિંગ સામગ્રીની લાક્ષણિકતાઓ લખો.  
Write characteristics of an ideal packaging material.
3. ખોરાકની જાળવણીની પરંપરાગત પદ્ધતિઓ લખો.  
Write traditional methods of food preservation.

(B) ફૂડ ઇરેડિયેશનના ફાયદા અને ગેરફાયદાનું વર્ણન કરો.

6

Describe the advantages & disadvantages of food Irradiation.

**અથવા**

**OR**

વર્ગ ( ટાઈપ )-1 અને વર્ગ-2 પ્રિઝર્વેટિવ્સની ચર્ચા કરો.

Discuss Class-1 and Class-II Preservatives

\*\*\*\*\*