



RAN - 2 5 0 3 0 3 0 3 0 4 0 2 2 0 0 1

RAN-2503030304022001

S.Y.B.Sc. (Home Science) (Sem. IV) Examination April - 2025

Major - 2 (Food Preservation)

Time: 1 Hour]

[Total Marks: 25

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:

S.Y.B.Sc. (Home Science) (Sem. IV)

Name of the Subject :

Major - 2 (Food Preservation)

Subject Code No.: **2503030304022001**

Seat No.:

<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
----------------------	----------------------	----------------------	----------------------	----------------------	----------------------

Student's Signature

(૧) બધા જ પ્રશ્નો ફરજિયાત છે.

(૨) All questions are Compulsory.

Q-1. નીચેના શબ્દો સમજાવો: (કોઈપણ ૫)

05

1. જીવાણુનાશન
2. ખોરાકનું સંરક્ષણ
3. નિર્જલીકરણ (ડિલાઈડેશન)
4. કેનિંગ
5. થર્મોફિક્સેશન બેક્ટેરિયા
6. ટીડીટી

Q-2. નીચે આપેલ પર ટૂંકી નોંધ લખો. (કોઈપણ ૨)

10

1. ખાદ્ય ઉમેરણો
2. રાસાયણિક પ્રિઝર્વેટિવ્સ
3. ધીમું ફ્રિઝિંગ અને ઝડપી ફ્રિઝિંગ

- Q-3. નીચેનાનો જવાબ આપો: (કોઈપણ ૨) 10**
1. ઓછા તાપમાને ખોરાક સાચવવાની પદ્ધતિઓમાં ઉપયોગમાં લેવાતો સિદ્ધાંત લખો. ઓછા તાપમાનનો ઉપયોગ કરીને સંગ્રહ કરવાની વિવિધ પદ્ધતિઓનું વર્ણન કરો.
 2. ઈરિડિયેશન શું છે? તેના ફાયદા અને ગેરફાયદાની ચર્ચા કરો.
 3. ખોરાકની જાળવણીના મૂળભૂત સિદ્ધાંતોની ચર્ચા કરો. ખોરાકની જાળવણીના ઉપયોગો લખો.

ENGLISH VERSION

- Q.1 Explain the following terms: (Any 5) 05**
1. Sterilisation
 2. Food preservation
 3. Dehydration
 4. Canning
 5. Thermophilic bacteria
 6. TDT
- Q.2 Write short notes on given below: (Any Two) 10**
1. Food additives
 2. Chemical preservatives
 3. Slow and Quick freezing
- Q.3 Answer the following: (Any Two) 10**
1. Write the principle used in low temperature methods of food preservation. Describe different methods of storage using low temperature.
 2. What is irradiation? Discuss advantages and disadvantages of it.
 3. Discuss the basic principles of food preservation. Write the applications of food preservation.