



RAN - 2003030104030041

RAN-2003030104030041

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

Food Preservation (Paper : F-8)

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 :

☛ **Food Preservation (Paper : F-8)**

Subject Code No.: **2003030104030041**

Seat No.:

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

Student's Signature

(2) બધા જ પ્રશ્નો ફરજિયાત છે.

પ્ર. 1. નીચેના શબ્દો સમજાવો: (કોઈપણ 08)

08

1. લાય પીલીંગ
2. ફીઝર બર્ન
3. વેક્ષ ઈમલ્સન
4. ખાદ્ય જાળવણી
5. જનરેશન સમય
6. મેસોફિલિક બેક્ટેરિયા
7. બ્લાન્ચિંગ
8. સીરપિંગ
9. કેનિંગ

પ્ર. 2. નીચે આપેલ પર ટૂંકી નોંધો લખો: (કોઈપણ બે)

14

1. સુક્ષ્મજીવાણુના કલ્ચરનો ગ્રોથ curve
2. અનાજ અને કઠોળના સંગ્રહની ચર્ચા કરો.
3. ફૂડ એડિટિવ્સ

RAN-2003030104030041]

[1]

[P.T.O.]

P0718

- પ્ર. ૩. નીચેનાનો જવાબ આપો. (કોઈપણ બે) 14**
1. ખોરાકમાં સૂક્ષ્મજીવો અને તેમના બીજકણના ગરમી પ્રતિકાર - હીટ રેજીસ્ટન્ટને અસર કરતા પરિબળોનું વર્ણન કરો.
 2. પાકી કેરીના કેનિંગ માટે ફ્લો ચાર્ટ દોરો અને સમજાવો. તેના મહત્વપૂર્ણ પગલાઓની પ્રક્રિયા અને મહત્વ સમજાવો.
 3. ખોરાકની જાળવણીના મૂળભૂત સિદ્ધાંતોની ચર્ચા કરો. ખોરાકની જાળવણીની એપ્લિકેશન લખો.
- પ્ર. 4. A. ટૂંકમાં જવાબ આપો: (કોઈપણ બે) 08**
1. સૂર્ય સૂકવણી અને યાંત્રિક સૂકવણી વચ્ચેનો તફાવત લખો.
 2. એક આદર્શ પ્રિઝર્વેટિવની લાક્ષણિકતાઓની ચર્ચા કરો.
 3. એસેપ્ટિક કેનિંગ વિશે લખો.
- B. ખોરાકના બગાડ વિશે ચર્ચા કરો. 06**
- અથવા**
- ફ્રિઝિંગ કરવા માટે ખોરાકની પસંદગી અને તૈયારી વિશે લખો.

ENGLISH VERSION

Instructions:

- (1) All questions are compulsory.

- Q. 1. Explain the following terms: (Any 08) 08**
1. Lye peeling
 2. Freezer burn
 3. Wax emulsion
 4. Food preservation
 5. Generation time
 6. Mesophilic bacteria
 7. Blanching
 8. Syruping
 9. Canning
- Q. 2. Write short notes on given below: (Any Two). 14**
1. Growth curve of microbial cultures
 2. Discuss the storage of cereals and pulse.
 3. Food Additives

- Q. 3. Answer the following: (Any Two) 14**
1. Describe the factors affecting heat resistance of microorganisms and their spores in foods.
 2. Draw and explain the flow chart for canning of ripe mango. Explain the process and significance of three important steps.
 3. Discuss the basic principles of food preservation. Write the applications of food preservation.

Q. 4. A. Give answer in brief: (Any Two) 08

1. Write difference between Sun drying and Mechanical drying.
2. Discuss characteristics of an ideal preservative
3. Write about Aseptic Canning

B. Discuss about food spoilage. 06

OR

Write selection and preparation of food for freezing
