

RAN-2501001206010801
B. A. (Sem.-VI) Examination March - 2026
Major : Home Science - XIV
Traditional and Modern Food Preservation
Time: 1:30 Hours]
[Total Marks: 35

સૂચના : / Instructions (1) ઉપરોક્ત દર્શાવેલ વિગતો ઉત્તરવહી પર અવશ્ય લખવી. Fill up strictly the above details on your answer book	Seat No.: Student's Signature
---	--

- પ્રશ્ન 1. નીચેના પ્રશ્નોના ટૂંકમાં જવાબ આપો. (કોઈપણ પાંચ) 10**
1. પરિરક્ષક દ્વારા પરીક્ષણ લખો.
 2. ખાદ્ય આયુર્વિજ્ઞાનમાં સૂક્ષ્મજીવોની ભૂમિકા જણાવો.
 3. વિનેગારના પ્રકારો લખો.
 4. બોટલીંગ એટલે શું?
 5. PFA અને FPO નું પૂરું નામ લખો
 6. વિકિરણ દ્વારા પરીરક્ષણનો ઉલ્લેખ કરો.
 7. AGMARK વિશે લખો.
- પ્રશ્ન 2. ખાદ્ય પરિરક્ષણના હેતુઓ જણાવી, ખાદ્ય પરિરક્ષણના પાયાના સિદ્ધાંતો સવિસ્તાર સમજાવો. 13**
- અથવા**
- (અ) ખોરાકમાં ભેળસેળ એટલે શું? તેના વિવિધ પ્રકારો વિશે સમજાવો. 07
- (બ) “પીકલીંગ” એટલે શું? અથાણામાં થતાં બગાડ વિશે લખો. 06
- પ્રશ્ન 3. જામ, જેલી અને માર્મલેડ એટલે શું? જામ બનાવવાની રીતનું વર્ણન કરો. 12**
- અથવા**
- (અ) ફળના તાજા રસનું પરિરક્ષણ કરવાની જુદી-જુદી રીતોના નામ જણાવી. 06
- ગમે તે બે રીતો વિશે સમજાવો.
- (બ) ખોરાકમાં ભેળસેળ ઓળખવાની પદ્ધતિઓ વિશે લખો. 06

ENGLISH VERSION

- Q. 1.** **Answer the following questions in short.(Any five)** **10**
1. Write preservation by preservatives.
 2. State the role of microorganisms in food fermentation.
 3. Write the types of vinegar.
 4. What is bottling?
 5. Write full form of PFA and FPO.
 6. Mention the preservation by radiation.
 7. Write about AGMARK.
- Q. 2.** State the objectives of food preservation, explain in detail the basic principles of food preservation. **13**
- OR**
- (a) What is food adulteration? Explain about its different types? **07**
- (b) What is "pickling"? Write about the spoilage that occurs in pickles. **06**
- Q. 3.** What are jam, jelly and marmalade? Describe the method of making jam. **12**
- OR**
- (a) State name the different methods of preservation fresh fruit juice, explain about any two methods. **06**
- (b) Write about the methods of identifying adulteration in food. **06**
-