

RAN-2503030304022001
S. Y. B. Sc. FSN, External, NEP (Sem.-IV) Examination April - 2026
Major - Food Preservation (TH)
Time: 1 Hours]
[Total Marks: 25

સૂચના : / Instructions (1) ઉપરોક્ત દર્શાવેલ વિગતો ઉત્તરવહી પર અવશ્ય લખવી. Fill up strictly the above details on your answer book (2) બધાજ પ્રશ્નો ફરજિયાત છે. All questions are compulsory.	Seat No.: Student's Signature
--	--

- પ્ર. 1. એક વાક્યમાં જવાબ આપો. (કોઈપણ પાંચ) 05**
- ફૂડ સ્પોઈલેજ
 - અસેપ્સિસ
 - ફીઝિંગ
 - સ્ટેરિલાઈઝેશન
 - લાય પીલિંગ
 - સ્પ્રે ડ્રાયિંગ
- પ્ર. 2. નીચેના પ્રશ્નોના જવાબ આપો. 05**
- અ. (કોઈપણ એક)**
- ખોરાકના સંરક્ષણની પરંપરાગત પદ્ધતિઓ સમજાવો.
 - ખોરાકના સંરક્ષણની વિવિધ પદ્ધતિઓમાં સમાવિષ્ટ મૂળભૂત સિદ્ધાંતો સમજાવો.
- બ. (કોઈપણ એક) 05**
- રાસાયણિક પ્રિઝર્વેટિવ્સ અને ફૂડ એડિટિવ્સ વચ્ચેનો ફરક ઉદાહરણ આપી સમજાવો.
 - ફીઝિંગ માટે ખોરાકની પસંદગી અને તૈયારી સમજાવો, જેમાં બ્લાયિંગનો સમાવેશ થાય છે.
- પ્ર. 3. નીચેના પ્રશ્નોને સમજાવો (કોઈપણ બે) 10**
- કેનિંગ પ્રોસેસ વિસ્તૃતમાં સમજાવો.
 - સુકવવા (ડ્રાયિંગ) પહેલાં અને પછી ખોરાકને આપવામાં આવતી પ્રક્રિયાઓ સમજાવો.
 - ખોરાકના ઈરેડિયેશનના ફાયદા અને ગેરફાયદા ચર્ચો.

ENGLISH VERSION

- Q. 1. Answer in one sentence (ANY FIVE) 05**
1. Food Spoilage
 2. Asepsis
 3. Freezing
 4. Sterilization
 5. Lye Peeling
 6. Spray Drying
- Q. 2. Answer the following**
- A. (ANY ONE) 05**
1. Explain traditional methods of food preservation.
 2. Explain basic principles involved in various methods of food preservation.
- B. (ANY ONE) 05**
1. Differentiate between chemical preservatives and food additives with examples
 2. Explain selection and preparation of foods for freezing including blanching.
- Q. 3. Explain the Following (ANY TWO) 10**
1. Explain canning process in detail.
 2. Explain treatments of foods before and after drying.
 3. Discuss advantages and disadvantages of food irradiation.
-