

SC

SEAT No: _____

No. of printed pages: 02

[13]

SARDAR PATEL UNIVERSITY
F. Y. B.Sc. (Home) (II Semester) Examination
Wednesday, 28 March 2018
Sub: Food Preservation (UH02CVF.N13)

Total Marks: 30

Note: Figures to the right indicates marks.

Q.1 Write in detail about drying process and explain different types of driers. (08)

OR

Q.1 Draw a flow chart of tomato ketchup preparation and discuss in detail about general considerations during ketchup preparation (08)

Q.2 Explain the following terms (any four) (08)

- 1) Pasteurization 2) Unfermented beverages 3) Marmalade
4) Chutney 5) Glazed fruit

Q.3 Write short notes: (any three) (09)

- 1) Irradiation 2) Canning
3) Alcohol test 4) Problems during pickling

Q.4 Match A with B: (05)

No	A	B
1	Cloudy jelly	Strong salt solution
2	Vinegar pickling	Butylated Hydroxy Anisole
3	Shrivelling	No clarified extract
4	Edible oil	Acetic acid content
5	Champaigne	Sparkling wine

①

(P.T.O.)

ગુજરાતી તરજુમો

કુલ ગુણ : 30

પ્ર.1 સુકાવવાની પ્રક્રિયા તથા જુદા-જુદા પ્રકારના ડ્રાયર્સ વીશે ઉંડાણથી લખો. (08)

અથવા

પ્ર.1 ટોમેટોકેચપ બનાવવાનો ફ્લો ચાર્ટ દોરો અને કેચપ બનાવતી વખતે ધ્યાનમાં રાખવાની સામાન્ય સુચનાઓ વીશે ચર્ચા કરો. (08)

પ્ર.2 શબ્દો સમજાવો : (કોઇપણ ચાર) (08)

- 1) પાસ્ચ્યુરાઇઝેશન 2) આથા વગરના બેવરેજીસ 3) માર્માલેડ
4) ચટની 5) ઝેઝુડ કુટ

પ્ર.3 ટુંકનોંધ લખો : (કોઇ પણ ત્રણ) (09)

- 1) ઈરેડીએશન 2) કેનીંગ
3) આલ્કોહોલ 4) અથાણાની બનાવટ દરમ્યાન થતી સમસ્યાઓ

પ્ર.4 જોડકા જોડો: (05)

ક્રમાંક	અ	બ
1	ધુંધળી જેલી	મીઠાવાળુ સાંદ્ર દ્રાવણ
2	વીનેગાર થી આથાણુ	બ્યુટાઇલેટ હાઇડ્રોક્સિ એનીસોલ
3	શ્રીવેલિંગ	ક્લેરીફાઇડ કર્યા વગરનુ એક્સટ્રેક્ટ
4	ખાવાલાયક તેલ	એસીટીક એસિડ નુ પ્રમાણ
5	સેમ્પૈન	ચળકતુ વાઈન

—*—
②

(2)