

26
EIG

SEAT No. _____

Total no. of printed pages: 02

SARDAR PATEL UNIVERSITY
F.Y.B.Sc. (Home) II- Semester
Thursday 28 March 2019
Time: 10:00 am to 12:00 pm
UH02CVFN41-Food Preservation

Total Marks: 35

- Q.1 (A) Define: Preserves. (01)
(B) Enlist and explain problems in preparation of preserves. (05)

OR

- Q.1 (A) Define: Food Preservation. (01)
(B) Enlist and explain various techniques involved for food processing. (05)

- Q.2 Write short notes: (any three) (12)
(A) Problems in jelly making
(B) Advanced technologies for cereals and cereal products
(C) Wine making
(D) Exhausting in canning

- Q.3 Answer the following questions : (any three) (12)
(A) Write flow sheet for preparation of any one unfermented fruit beverage.
(B) Write about preservation by low temperature.
(C) Describe the method of jam.
(D) Discuss on use of by products from fruits and vegetables.

- Q.4 Match A with B (05)
- | A | B |
|---------------------------|---------------------------|
| (A) Softness | (A) Freeze drying |
| (B) Lidding | (B) Pickle making |
| (C) Lyophilization | (C) Use of salt and sugar |
| (D) Sterilization | (D) Canning |
| (E) Bacteriostatic method | (E) > 120· C |

(1)

(P.T.O.)

ગુજરાતી તરજુમા માટે પાછળ જુઓ

ગુજરાતી તરજૂમો

ફૂલ ગૂણ : ૩૫

- પ્ર..૧(અ) પ્રીઝર્વ્સ (Preserves) ની વ્યાખ્યા આપો. (૦૧)
(બ) પ્રીઝર્વ્સની બનાવટમાં આવતી મુશ્કેલીઓની યાદી બનાવો તથા સમજાવો. (૦૫)
અથવા

- પ્ર..૧(અ) ખાદ્ય પરિરક્ષણ ની વ્યાખ્યા આપો. (૦૧)
(બ) ફૂડ પ્રોસેસિંગ માં સામેલ જુદી - જુદી તકનીકોની યાદી બનાવી તેને સમજાવો. (૦૫)

- પ્ર. ૨ ટુંકનોંધ લખો. (કોઈપણ ત્રણ) (૧૨)
(અ) જેલી ની બનાવટમાં આવતી મુશ્કેલીઓ
(બ) અનાજ અને અનાજ ની બનાવટો માટે અધ્યતન ટેકનોલોજી
(ક) વાઇન ની બનાવટ
(ડ) કેન્નિંગ માં થતું એકઝોસ્ટીંગ

- પ્ર. ૩ નીચેના પ્રશ્નોના જવાબ આપો: (કોઈપણ ત્રણ) (૧૨)
(અ) આથા વગરના કોઈ પણ એક ફળ ના પીણા ની રીત ફલો ચાર્ટ માં લખો.
(બ) નીચા તાપમાને પરિરક્ષણ વીશે લખો.
(ક) જામ બનાવવાની રીત નું વર્ણન કરો.
(ડ) ફળ અને શાકભાજીમાંથી ઉપયોગી બાય પ્રોડક્ટ વીશે ચર્ચા કરો.

- પ્ર. ૪ જોડકા જોડો: (૦૫)

(અ)	(બ)
(અ) પોચુ પડી જવું	(અ) ફીજ ડ્રાઇંગ
(બ) લીડિંગ	(બ) અથાણા ની બનાવટ
(ક) લાયોફીલાઇઝેશન	(ક) ખાંડ અને મીઠા નો ઉપયોગ
(ડ) સ્ટરીલાઇઝેશન	(ડ) કેન્નિંગ
(ઇ) બેક્ટેરીયોસ્ટેટીક રીત	(ઇ) > ૧૨૦ . સે.