

NA-916 Seat No. _____
Third Year B. A. (Home Science) Examination
April / May – 2003
Food Preservation : Paper-VI

Time : 3 Hours]

[Total Marks : 50

સૂચના : દરેક પ્રશ્ન સરખા ગુણ ધરાવે છે.

૧ ખાદ્ય પરિરક્ષણની વ્યાખ્યા આપી. ખાદ્ય પરિરક્ષણના સિદ્ધાંતોને સમજાવો.

અથવા

૧ જંતુ મુક્તતા એટલે શું ? તેની પ્રક્રિયામાં વપરાતા સાધનો જણાવી તેની પદ્ધતિને સવિસ્તર સમજાવો.

૨ ખાદ્ય પરિરક્ષણનાં સિદ્ધાંતો ઉપર આધારિત ઠંડક દ્વારા પરિરક્ષણની પદ્ધતિ સમજાવો.

અથવા

૨ ખાદ્ય પરિરક્ષણમાં રેડીએશન, વાયુઓ તથા એન્ટીબાયોટીક પદ્ધતિઓનાં ઉપયોગ વિશે માહિતી આપો.

૩ નાશ પામે તેવા અને નાશ ન પામે તેવા ખાદ્ય પદાર્થો માટે વપરાતા સંગ્રાહકોને દાખલા આપી સમજાવો.

અથવા

૩ પરિરક્ષિત ખાદ્યોમાં પોષક તત્ત્વોની જાળવણી વિશે સમજાવો.

૪ કેનિંગ એટલે શું ? કેનની પસંદગી કેવી રીતે કરશો ? કેનિંગ બગડવાનાં કારણો વિશે ઉદાહરણ સહિત ચર્ચા કરો.

અથવા

૪ અથાણાની અગત્ય, તેનાં પ્રકારો તથા અથાણુ બગડવાનાં કારણો વિશે સંપૂર્ણ માહિતી આપો.

૫ ગ્રાહકોનાં સંરક્ષણ માટે સરકારે ઘડેલા વિવિધ કાયદાઓ વિશે માહિતી આપો.

અથવા

૫ ખાદ્યને બગાડનારા વિવિધ સૂક્ષ્મ જીવાણુઓ વિશે વિગતે સમજાવો.

ENGLISH VERSION

Instruction : All questions carry **equal** marks.

- 1 Define 'food preservation'. Explain the principles of food preservation.

OR

- 1 What is sterilization ? State the equipments used for sterilization and also write about the method of sterilization.
- 2 Explain the method of preservation by cold.

OR

- 2 Give information about the use of irradiation, gases and antibiotics for food preservation.
- 3 Explain with examples the use of preservatives to preserve perishable and non-perishable foods.

OR

- 3 Give information about the retention of nutrition during food preservation.
- 4 What is canning ? How would you select can ? Discuss with examples the causes of can spoilage.

OR

- 4 Give complete information about the important types and causes of contamination of pickles.
- 5 Give information about the food product law of government in favour of consumer.

OR

- 5 Give information about the various micro-organisms responsible for food spoilage.