



RR-0237

**Third Year B. A. Examination**  
**March / April – 2010**  
**Home Science : Paper - III**  
**(Food Preservation)**

Time : Hours]

[Total Marks : 45

સૂચના :

(૧)

નીચે દર્શાવેલ નિશાનીવાળી વિગતો ઉત્તરવહી પર અવશ્ય લખવી.  
Fillup strictly the details of signs on your answer book.

Name of the Examination :  
T.Y. B.A.

Name of the Subject :  
HOME SCIENCE - 3 (FOOD PRESERVATION)

Subject Code No. : 0 2 3 7 Section No. (1, 2,.....) : NIL

Seat No. :

Student's Signature

(૨) પ્રશ્ન નં-૧ ફરજિયાત છે.

૧ નીચેના પ્રશ્નોના ટૂંકમાં જવાબ લખો :

૯

(૧) ખાદ્યનું પરિરક્ષણ એટલે શું ?

(૨) સ્કવોશ એટલે શું ? તેમાં પરિરક્ષક તરીકે શું ઉમેરવામાં આવે છે ?

(૩) જામમાં એસિડ શા માટે ઉમેરવામાં આવે છે ?

(૪) કાર્બોનેટેડ પીણાંના પ્રકાર લખો.

(૫) ઈરાડીયેશન (વિકિરણ) દ્વારા પરિરક્ષિત કરવામાં આવતાં ચાર ખાદ્યોનાં નામ લખો.

(૬) ટોમેટો કેચપમાં પરિરક્ષક તરીકે શું ઉમેરવામાં આવે છે ? કેટલા પ્રમાણમાં ?

(૭) જેલીના બંધારણમાં ભાગ ભજવતાં પરિબળોનાં નામ લખો.

(૮) કોર્ડિયલ એટલે શું ?

(૯) 'ફૂડ ઈનફેક્શન' એટલે શું ?

RR-0237]

1

[Contd...

- ૨ જેલી એટલે શું ? જેલી બનાવવાની રીત અને જેલી નિષ્ફળ જવાનાં કારણો સમજાવો. ૧૨

અથવા

- ૨ ખોરાકનો બગાડ એટલે શું ? ખોરાક બગડવાનાં કારણો સવિસ્તર સમજાવો. ૧૨

- ૩ ફળના તાજા રસનું પરિરક્ષણ કરવાની જુદી જુદી રીતોનાં નામ લખો. ૧૨  
ગમે તે બે રીતો વિશે સમજાવો.

અથવા

- ૩ ખાદ્ય પરિરક્ષણમાં વપરાતાં જુદાં જુદાં પરિરક્ષકો વિશે સમજાવો. ૧૨

- ૪ ટૂંકનોંધ લખો : (ગમે તે ત્રણ) ૧૨

- (૧) અથાણાંના પ્રકાર  
(૨) માર્મલેડના પ્રકાર  
(૩) માખણની બનાવટ  
(૪) ખાદ્ય પરિરક્ષણના સિદ્ધાંતો  
(૫) સાલમોનેલોસીસ  
(૬) કૃત્રિમ સુકવણી માટે વપરાતા ડ્રાયર્સ.

## ENGLISH VERSION

- Instructions :** (1) As per the instruction no. 1 of page no. 1.  
(2) Question no. 1 is compulsory.

- 1 Answer the following questions in short : 9

- (1) What is food preservation ?  
(2) What is squash ? What is added as a preservative in it ?  
(3) Why acid is added in the preparation of jam ?  
(4) Write the types of carbonated beverages.  
(5) Name four foods preserved by irradiation.  
(6) What is added as a preservative in tomato ketchup ?  
How much ?  
(7) Name the factors playing role in jelly formation.  
(8) What is cordial ?  
(9) What is 'food infection' ?

- 2 What is jelly ? Explain the method to prepare jelly and reasons causing failure in jelly formation. 12

OR

- 2 What is food spoilage ? Explain in detail the causes of food spoilage. 12

- 3 Name various methods of preserving fresh fruit juice. Explain about any two methods. 12

OR

- 3 Explain about various preservatives used in food preservation. 12

- 4 Short notes : (any **three**) 12

- (1) Types of pickles
  - (2) Types of marmalade
  - (3) Manufacturing process of butter
  - (4) Principles of food preservation
  - (5) Salmonellosis
  - (6) Driers used for artificial drying.
-