



GA-016038

Seat No. \_\_\_\_\_

**B. A. (Sem. VI) Examination**

**March / April - 2019**

**Home Science**

**BA00C601 : Food Preservation and Confectionery**

Time : 3 Hours]

[Total Marks : 50

- ૧ અનાજ અને કઠોળના પરીરક્ષણની રીતો વર્ણવો. ૧૦
- અથવા**
- ૧ ફળ અને શાકભાજીના પરીરક્ષણની રીતો વર્ણવો. ૧૦
- ૨ દૂધની બનાવટોની પરીરક્ષણની પદ્ધતિ જણાવો. ૧૦
- અથવા**
- ૨ પીણાંનું વર્ગીકરણ જણાવી તેનું મહત્ત્વ સમજાવો. ૧૦
- ૩ ખોરાકના પરીરક્ષણ અંગેના કાયદા વર્ણવો. ૧૦
- અથવા**
- ૩ કન્ફેક્શનરીના પ્રકાર અને બનાવટ વર્ણવો. ૧૦
- ૪ ફૂડ પેકેજિંગના પ્રકાર જણાવી તેનું મહત્ત્વ જણાવો. ૧૦
- અથવા**
- ૪ લેબલીંગ કરતી વખતે ધ્યાનમાં રાખવાની બાબતો વર્ણવો. ૧૦
- ૫ ટૂંકમાં જવાબ આપો : (ગમે તે પાંચ) ૧૦
- (૧) સૂકવણીના પ્રકાર જણાવો.
- (૨) દૂધની સૂકવણી કયા પ્રકારે કરવામાં આવે છે ?
- (૩) પેરીશેબલ ખાદ્ય એટલે શું ?
- (૪) પેક્ટીન ટેસ્ટ એટલે શું ?
- (૫) અથાણાના પ્રકાર જણાવો.
- (૬) ઉત્તેજક પીણાંના નામ આપો.
- (૭) લેબલીંગ એટલે શું ?

## ENGLISH VERSION

1 Describe methods of cereals and pulses preservation. 10

OR

1 Describe methods of fruits and vegetables preservation. 10

2 Explain methods of milk product preservation. 10

OR

2 Explain classification and importance of beverages. 10

3 Describe food preservations law. 10

OR

3 Describe types and preparation of confectionery. 10

4 Explain types of food packaging and its importance. 10

OR

4 Describe the point should be kept in mind during labeling. 10

5 Write answers in shorts : (any five) 10

- (1) Explain types of drying.
- (2) Which method is used for milk drying ?
- (3) What is parishable food ?
- (4) What is pectin test ?
- (5) Explain types of pickles.
- (6) Give name of stimulating beverages.
- (7) What is labeling ?