

GUJARAT TECHNOLOGICAL UNIVERSITYDiploma Semester –Vth Examination December - 2010

Subject code:355601

Subject Name: Food preservation

Date: 24 /12 /2010

Time: 02.30 pm – 05.00 pm

Total Marks: 70

Instructions:

1. Attempt all questions.
2. Make suitable assumptions wherever necessary.
3. Figures to the right indicate full marks.
4. English version is Authentic
- 5.

- Q.1** (a) What is food preservation? Explain the importance of it. **07**
 (b) Explain any two principles of food preservation. **07**
- Q.2** (a) Write the methods of variety of wafers. **07**
 (b) What is refrigeration? What are the points to be kept in mind while refrigerating? **07**
- OR**
- (b) Write the method of dehydration heat treatment. **07**
- Q.3** (a) Explain micro organisms as a factor of food spoilage. **07**
 (b) Explain enzymes as a factor of food spoilage. **07**
- OR**
- Q.3** (a) Write the method of jam preparation. **07**
 (b) Write the method of jelly preparation. **07**
- Q.4** (a) Give minimum ten tips of cleanliness in a kitchen. **07**
 (b) Explain the Indian food laws. **07**
- OR**
- Q. 4** (a) Write in detail about five equipments used specially for food preservation. **07**
 (b) Give minimum ten guidelines of preserved food storage at home. **07**
- Q.5** (a) Write in short: Syrup preparation. **07**
 (b) Write in short: Squash preparation. **07**
- OR**
- Q.5** (a) Write in short: Chutney preparation. **07**
 (b) Write in short: Ketchup preparation. **07**
- પ્રશ્ન-૧** અ કુડ પ્રીઝર્વેશન એટલે શુ? તેની અગત્યતા સમજાવો. **07**
 બ કુડ પ્રીઝર્વેશનના કોઈ પણ બે સિક્કાંતો સમજાવો **07**
- પ્રશ્ન-૨** અ જુદા જુદા પ્રકારની વેફર બનાવવાની રીત લખો. **07**
 બ રેફ્રીઝરેશન એટલે શુ? ખાધ્યને રેફ્રીઝરેશન કરતી વખતે કઈ કઈ બાબતો ધ્યાનમાં રાખશો? **07**
- અથવા**
- બ ખાધ્યને તડકામાં સુકવવાની રીત લખો. **07**

પ્રશ્ન-૩

- અ ખાધ્યને બગાડનાર પરીબળો તરીકે માઇક્રોઓર્ગેનીઝમને સમજાવો 07
બ ખાધ્યને બગાડનાર પરીબળો તરીકે એંઝાઇમસને સમજાવો 07

અથવા

પ્રશ્ન-૩

- અ જામ બનાવવાની રીત લખો 07
બ જેલી બનાવવાની રીત લખો 07

પ્રશ્ન-૪

- અ રસોડામા સારામા સારી સ્વછતા જાળવવા વીષેના દશ સુચનો આપો. 07
બ ભારત સરકારના ખાધ્ય સંબંધી કાયદાઓ જણાવો. 07

અથવા

પ્રશ્ન-૪

- અ ફુડ પ્રીઝર્વેશન માટેજ વપરાતા હોય તેવા પાંચ સાધનો વીષે માહિતી આપો. 07
બ ઘરમા પ્રીઝર્વે ફૂડ નો સારી રીતે સંગ્રહ કરવા માટેના ઓછામા ઓછા દસ સુચનો આપો. 07

પ્રશ્ન-૫

- અ ટુંક નોંધ લખો. - સીરપની બનાવટ 07
બ ટુંક નોંધ લખો. - સ્કવોશની બનાવટ 07

અથવા

પ્રશ્ન-૫

- અ ટુંક નોંધ લખો. - ચટનીની બનાવટ 07
બ ટુંક નોંધ લખો. - કેચપની બનાવટ 07
