



SC-8026

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

**Third Year B. Sc. (Home-Science) Examination**  
**March / April – 2006**

**Food Product Development Preservation &  
Marketing : Paper – V**  
*(New Course)*

Time : Hours]

[Total Marks : 70

- ૧ (અ) પેકેજિંગ એટલે શું ? પેકેજિંગની પસંદગી કરતી વખતે ધ્યાનમાં રાખવાના મુદ્દા સમજાવો. ૧૦  
(બ) એર અને રેલ ટ્રાન્સપોર્ટ વિશે માહિતી આપો. ૭

**અથવા**

- ૧ (અ) માર્કેટિંગ એટલે શું ? વસ્તુ વિશે સમજાવો. ૧૦  
(બ) અથાણામાં થતો બગાડ અને અથાણા બગડવાનાં કારણો સમજાવો. ૭

- ૨ (અ) ડ્રાયરોના પ્રકાર લખો. કૉર્મશ્યલ ડીહાઈડ્રેટર્સ વિશે લખો. ૧૦  
(બ) ફીઝિંગ અને રેફ્રીજરેશન એટલે શું ? ફીઝિંગ અને રેફ્રીજરેશન વચ્ચેનો તફાવત સમજાવો. ૭

**અથવા**

- ૨ (અ) કેન કરેલા ખાદ્યોના બગડવાનાં કારણો અને લક્ષણો સમજાવો. ૧૦  
(બ) ખાદ્ય પરીરક્ષણમાં વિકિરણનો ઉપયોગ સમજાવો. ૭

- ૩ (અ) ભેળસેળના પ્રકાર સમજાવો. કોઈ પણ ચાર ખાદ્ય પદાર્થમાં થતી ભેળસેળની ચકાસણી વિશે લખો. ૧૦  
(બ) દૂધ અને શાકભાજીનું બંધારણ વિશે માહિતી આપો. ૮

**અથવા**

- ૩ (અ) પરીરક્ષણના સિદ્ધાંતોના નામ લખી કોઈ પણ પાંચ સિદ્ધાંત સમજાવો. ૧૦  
(બ) ફુડ એડિટિવ્ઝની વ્યાખ્યા આપી, કોઈ પણ બે એડિટિવ્ઝ વિસ્તૃત રીતે સમજાવો. ૮

- ૪ ટૂંકનોંધ લખો : (કોઈ પણ ત્રણ) ૧૮  
(અ) જામ, જેલી અને માર્મલેડનો તફાવત  
(બ) ખાદ્ય નિયમો  
(ક) ફૂડ ફોર્ટીફિકેશનના હેતુઓ  
(ડ) એગમાર્ક અને આઈ.એસ.આઈ.  
(ઈ) ખાદ્ય પદાર્થમાં બેક્ટેરીયા દ્વારા થતો બગાડ  
(એફ) ફીઝિંગથી ખાદ્ય પદાર્થમાં થતા ફેરફારો.

## ENGLISH VERSION

1 (a) What is packaging ? Explain the points to be kept in mind, while selecting packaging material. 10

(b) Write about air and rail transportation. 7

**OR**

1 (a) What is marketing ? Explain about product. 10

(b) Explain the spoilage in pickles and reasons for spoilage. 7

2 (a) Describe the types of driers and write about commercial dehydraters. 10

(b) What is freezing and refrigeration ? Explain differentiate between freezing and refrigeration. 7

**OR**

2 (a) Explain causes and characteristics of spoiled canned food. 10

(b) Explain uses of irradiation in food preserving. 7

3 (a) Explain types of adulteration and method of detecting adulteration in any four foods. 10

(b) Explain the composition of milk and vegetables. 8

**OR**

3 (a) State the principles of preservation. Explain any five principles. 10

(b) Define food additives and discuss any two of them. 8

4 Write short notes : (any **three**) 18

(1) Difference between jams, jellies and marmalades

(2) Food laws

(3) Aims of food fortification

(4) Agmark and ISI

(5) Spoiling of food due to bacteria

(6) Change in food during freezing.