

This Question Paper contains 8 printed pages.

Seat No.:

--	--	--	--	--	--	--	--

Sl. No. : 100676

**223(GE)**

(March, 2019)

**Time : 3 Hours]**

**[Maximum Marks : 100**

સૂચનાઓ :

- 1) આ પ્રશ્નપત્રમાં કુલ 46 પ્રશ્નો છે.
- 2) બધા જ પ્રશ્નો ફરજિયાત છે. વિકલ્પો આંતરિક છે.
- 3) પ્રશ્નની સૂચના પ્રમાણે જ જવાબ લખવા.
- 4) પ્રશ્નની સામે લખેલ અંક ગુણ દર્શાવે છે.
- 5) નવો વિભાગ નવા પાના પર લખવો.

**વિભાગ - A**

■ નીચે આપેલા 1 થી 10 સુધીના પ્રશ્નો હેતુલક્ષી છે. આપેલા વિકલ્પોમાંથી સાચો (A, B, C, D) વિકલ્પ પસંદ કરી ફરીથી લખો. દરેક પ્રશ્નના 1 ગુણ છે.

[10]

- 1) જલદારૂના બીના તેલનો ઉપયોગ ..... માટે થાય.  
(A) રસાયણ બનાવવા (B) કોસ્મેટીક બનાવવા  
(C) શરબત બનાવવા (D) સીરપ બનાવવા
- 2) સેન્ટ્રલ ફૂડ ટેકનોલોજી રીસર્ચ ઇન્સ્ટીટ્યુટનું સ્થાન -  
(A) મૈસુર (B) દિલ્હી  
(C) કાનપૂર (D) મદ્રાસ
- 3) પેઠાની બનાવટમાં કોબાને શેમાં ડૂબાડવામાં આવે છે ?  
(A) ચૂનામાં (B) મીઠામાં  
(C) ખાંડમાં (D) લીંબુમાં

- 4) બીટ રૂટમાં કયો રંગીન પિગમેન્ટ ઉપસ્થિત છે ?
- (A) ભૂરો (B) કેસરી  
(C) જાંબલી (D) લાલ
- 5) માછલીનું બેબીફૂડ તરીકે ઉપયોગ ..... માં થાય.
- (A) ઈન્ડોનેશિયા (B) જાપાન  
(C) ભારત (D) અમેરિકા
- 6) લોટમાં આથો શેના લીધે આવે છે ?
- (A) યીસ્ટ (B) બેક્ટેરિયા  
(C) ફૂગ (D) એન્ઝાઈમ્સ
- 7) સ્મોલ સ્કેલ યુનિટનો વિસ્તાર ..... છે.
- (A) 300 ચો.મી. (B) 280 ચો.મી.  
(C) 250 ચો.મી. (D) 186 ચો.મી.
- 8) કયું રંગદ્રવ્ય લીલો રંગ ધરાવે છે ?
- (A) કેરોટિન (B) ક્લોરોફીલ  
(C) લાયકોપીન (D) એન્થ્રોસાયનીન
- 9) કેનમાં બગાડ થવાનું કારણ ..... છે.
- (A) પીલીંગ (B) સુકવણી  
(C) પેકેજિંગ (D) હાઈડ્રોજન સ્વેલ
- 10) સુકવેલા માંસમાં ભેજનું પ્રમાણ .... હોય છે.
- (A) 2 થી 3% (B) 3 થી 4%  
(C) 4 થી 5% (D) 5 થી 7%

## વિભાગ - B

- નીચેના 11 થી 20 સુધીના અતિ ટૂંકા પ્રશ્નો છે. એક વાક્યમાં જવાબ લખો.  
દરેક પ્રશ્નનો 1 ગુણ છે.

[10]

- 11) ઈન્સ્ટન્ટ વાનગી એટલે શું ?
- 12) ટમેટાના વેસ્ટનો ઉપયોગ લખો.
- 13) પોલ્ટ્રીમાં ખાદ્ય પદાર્થ તરીકે કોના કોના માંસનો ઉપયોગ થાય છે ?
- 14) પેદા બનાવવા શાનો ઉપયોગ થાય છે ?
- 15) લીંબુની છાલનો ઉપયોગ કેવી રીતે કરી શકાય ?
- 16) જૈમ શા માટે લોકપ્રિય છે ?
- 17) ફોર્ટીફિકેશન એટલે શું ?
- 18) જામ બનાવવા કયા કયા પદાર્થો વપરાય છે ?
- 19) ફૂડ પ્રોસેસીંગની વ્યાખ્યા લખો.
- 20) સલ્ફર ટ્રીટમેન્ટ શું છે ?

## વિભાગ - C

- નીચેના 21 થી 31 સુધીના ટૂંકા પ્રશ્નો છે. દરેકના 2 ગુણ છે.

[22]

- 21) જેલી નિષ્ફળ જવાના કારણો લખો.
- 22) 'મશરૂમનું કેનિંગ' વિશે લખો.
- 23) અથાણા માટે કયા કયા પદાર્થો વપરાય છે ?
- 24) કેનિંગ એટલે શું ?
- 25) એકઝોસ્ટીંગનું મહત્વ સમજાવો.
- 26) પાશ્ચ્યુરાઈઝેશન એટલે શું ?
- 27) બાય પ્રોડક્ટ એટલે શું ?
- 28) સીરપ એટલે શું ?
- 29) નવા પ્રોસેસ કરેલા ખાદ્ય પદાર્થ વધુ પ્રચલિત છે - સમજાવો.
- 30) ટમેટાની સૂકવણી વિશે લખો.
- 31) સ્ટરીલાઈઝેશન એટલે શું ?

## વિભાગ - D

નીચેના 32 થી 37 સુધીના લઘુ પ્રશ્નો છે. દરેકના 3 ગુણ છે.

[18]

- 32) 'સ્કવોશ' વિશે ટૂંકનોંધ લખો.
- 33) આધુનિક યુગમાં નવિ પ્રક્રિયા પામેલા આહારના ફાયદા જણાવી તેને અનુરૂપ આહાર વિશે ઉદાહરણ આપો.
- 34) ભૌતિક બગાડ અને રાસાયણિક બગાડનો તફાવત લખો.
- 35) અથાણા બગડવાના કારણો લખો.
- 36) લસણ અને ડુંગળીની સુકવણી ટૂંકનોંધ લખો.
- 37) બ્લાર્ચીંગના ફાયદા જણાવો.

## વિભાગ - E

નીચેના 38 થી 42 સુધીના લાંબા પ્રશ્નો છે. દરેકના 4 ગુણ છે.

[20]

- 38) બટેટા તથા કેરીની સુકવણી વિશે લખો.
- 39) ઈંડાના પરીરક્ષણની પધ્ધતિ - ટૂંકનોંધ લખો.
- 40) કેનિંગ પ્રોસેસના તબક્કા વિશે લખો.
- 41) યુનિટ ઓપરેશનના પ્રકાર વિશે લખો.
- 42) જેલી વિશે ટૂંકનોંધ લખો.

અથવા

ફલેશ પાશ્ચ્યુરાઈઝેશન વિશે જણાવી તેના ફાયદા જણાવો.

## વિભાગ - F

નીચેના 43 થી 46 સુધીના પ્રશ્નો નિબંધ પ્રકારના છે. દરેકના 5 ગુણ છે.

[20]

- 43) જુદા જુદા ફળ અને શાકભાજીના બાય પ્રોડક્ટ વિશે માહિતી આપો.
- 44) ફૂડ પ્રોસેસીંગનું રાષ્ટ્રિય વિકાસમાં મહત્વ સમજાવો.
- 45) માંસના પરીરક્ષણની પધ્ધતિઓ વિશે સમજાવો.
- 46) વટાણાના કેનિંગ વિશે લખો.

અથવા

'કેરી' અને 'અનાનસ' ના કેનિંગ વિશે લખો.



Seat No.:

--	--	--	--	--	--	--	--

Sl. No. :

**223(E)**

(March, 2019)

**Time : 3 Hours]**

**[Maximum Marks : 100**

**Instructions :**

- 1) This question paper contains 46 questions.
- 2) All questions are compulsory.
- 3) Write the answers as per instructions.
- 4) Figures to the right side indicate full marks.
- 5) Answer each section on separate pages.

**SECTION - A**

- The following 1 to 10 questions are objective type questions. Each question carries 1 mark. Select and write the correct answer from the given options (A, B, C, D) :

[10]

- 1) Jaldaru seed oil is used for \_\_\_\_\_  
(A) making chemical (B) making cosmetics  
(C) making sharbat (D) making syrup
- 2) Central food technological research institute is situated at –  
(A) Mysore (B) Delhi  
(C) Kanpur (D) Madras (Chennai)
- 3) Which solution is used for soaking pumpkin pieces during the preparation?  
(A) Lime (B) Salt  
(C) Sugar (D) Lemon
- 4) Which pigment is present in beetroot?  
(A) Blue (B) Orange  
(C) Purple (D) Red
- 5) Fish is used as baby food in \_\_\_\_\_  
(A) Indonesia (B) Japan  
(C) India (D) America

- 6) How does the dough ferment?  
 (A) Yeast (B) Bacteria  
 (C) Fungus (D) Enzymes
- 7) Area occupied by small scale unit is \_\_\_\_\_.  
 (A) 300 Sq. m (B) 280 Sq. m  
 (C) 250 Sq. m (D) 186 Sq. m
- 8) Which pigment has green colour?  
 (A) Carotenoids (B) Chlorophyll  
 (C) Lycopene (D) Anthocyanins
- 9) The main reason of can spoilage is \_\_\_\_\_.  
 (A) peeling (B) drying  
 (C) packaging (D) Hydrogen swell
- 10) The moisture content in dried meat is \_\_\_\_\_.  
 (A) 2 to 3% (B) 3 to 4%  
 (C) 4 to 5% (D) 5 to 7%

### SECTION - B

The following questions from 11 to 20 are very short answer type questions. Give the answers in one sentence. Each carries 1 mark. :

[10]

- 11) What is the meaning of instant recipe?
- 12) Write use of tomato waste.
- 13) Whose meat is used for eatables in poultry?
- 14) What is used in making petha?
- 15) For what purpose lemon peel is used?
- 16) Why is 'Jam' very famous?
- 17) What is food fortification?
- 18) Which materials are used for 'Jam' preparation?
- 19) Give definition of food processing.
- 20) What is sulphur treatment?

## SECTION - C

- Questions from 21 to 31 are short answer type questions. Each carries 2 marks.

[22]

- 21) What are the reasons for the failure of 'Jelly'?
- 22) Write about the canning of mushroom.
- 23) Which different materials are used in pickles?
- 24) What is 'Canning'?
- 25) Write importance of exhausting.
- 26) What is Pasteurization?
- 27) What do you mean by by-products?
- 28) What is syrup?
- 29) Why is instant mix more used today? Give reason.
- 30) Write tomato drying method.
- 31) What is sterilization?

## SECTION - D

- Questions 32 to 37 are short answer type questions. Each carries 3 marks :

[18]

- 32) Write a short note on 'Squash'.
- 33) What is the advantage of latest processed food in modern age? Explain with example the suitable food for the same.
- 34) Write difference between Physical and Chemical spoiling.
- 35) What are the reasons for spoilage of pickles?
- 36) Write short note on garlic and onion drying.
- 37) Give advantages of blanching.

## SECTION - E

- Questions from 38 to 42 are long answer type questions. Each question carries 4 marks :

[20]

- 38) Write the method of potato and mango drying.
- 39) Write a short note on methods of preservation.
- 40) Write about various stages of the canning process.
- 41) Explain about types of units.
- 42) Write short notes on 'Jelly'.

OR

Give information of flash pasteurization and its advantages.

## SECTION - F

- Questions from 43 to 46 are essay type questions. Each question carries 5 marks :

[20]

- 43) Give information of by-products of different fruits and vegetables.
- 44) Write the importance of food processing in national development.
- 45) Which different methods are used for the prevention of meat?
- 46) Explain canning of peas.

OR

Explain canning of 'Mango' and 'Pineapple'.

