

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

223(GE)

(MARCH, 2022)

Time : 3 Hours]

[Maximum Marks : 100

સૂચનાઓ :

1. આ પ્રશ્નપત્રમાં કુલ 6 વિભાગ અને 58 પ્રશ્નો છે.
2. બધા જ પ્રશ્નો ફરજિયાત છે.
3. પ્રશ્નની સામે આપેલ અંક ગુણ દર્શાવે છે.
4. પ્રશ્નની સૂચના પ્રમાણે જવાબ લખવા.
5. નવો વિભાગ નવા પાના પર લખવો.

વિભાગ - A

- નીચે આપેલા 1 થી 15 સુધીના હેતુલક્ષી પ્રકારના પ્રશ્નો છે. આપેલા વિકલ્પમાંથી સાચો વિકલ્પ (A, B, C, D) પસંદ કરીને જવાબ લખો. દરેકનો 1 ગુણ છે : [15]
1. મુરબ્બામાં પરીરક્ષક તરીકે _____
 (A) મીઠું (B) તેલ
 (C) ખાંડ (D) ફોર્માલ્ડીહાઈડ
 2. માછલીનો બેબી ફૂડ તરીકે ઉપયોગ ક્યાં થાય છે ?
 (A) અમેરિકા (B) જાપાન
 (C) દુબઈ (D) થાઈલેન્ડ
 3. એક જ કુટુંબના સભ્યો દ્વારા કરવામાં આવતો ઉદ્યોગ _____
 (A) લઘુ ઉદ્યોગ (B) મોટા પાયાનો ઉદ્યોગ
 (C) કુટિર ઉદ્યોગ (D) એકપણ નહીં
 4. બીટ રૂટમાં કયું રંગદ્રવ્ય હોય છે ?
 (A) ક્લોરોફીલ (B) એન્થ્રોસીન
 (C) ફ્લેવેનોલ (D) કેરોટીન
 5. જેલીનો પ્રકાર _____
 (A) સીરપ (B) સ્કવોશ
 (C) જામ (D) માર્મલેડ

6. વર્ગીકરણ કરવા માટેનું મશીન _____
- (A) ગ્રેડર (B) ડબલ સીમર
(C) સેન્ટ્રીફ્યુજિંગ (D) રિટોર્ટર
7. C.F.T.R.I. ની સ્થાપના ક્યાં કરવામાં આવી ?
- (A) કોલકતા (B) મુંબઈ
(C) દિલ્હી (D) મૈસુર
8. ખાદ્ય પદાર્થમાં કુદરતી રીતે નથી તેને બહારથી ઉમેરવાની પ્રક્રિયા _____
- (A) ફોર્ટિફિકેશન (B) કેલ્ક્યુલેશન
(C) વેરીફિકેશન (D) ક્લાસિફિકેશન
9. શૂન્યાવકાશ કરવાની ક્રિયા _____
- (A) કુલિંગ (B) ફીલિંગ
(C) એક્ઝોસ્ટિંગ (D) ઓટોકલેવિંગ
10. ભારતમાં આશરે કેટલા ટકા ફળ-શાકભાજીનો બગાડ થાય છે ?
- (A) 20 થી 25% (B) 10 થી 15%
(C) 30 થી 40% (D) 60 થી 70%
11. ક્લોરોફિલ રંગ દ્રવ્ય કયો રંગ ધરાવે છે ?
- (A) લાલ (B) વાદળી
(C) પીળો (D) લીલો
12. વટાણાની કુણાશ જાણવા માટે _____
- (A) કલરીમીટર (B) ટેન્ડરોમીટર
(C) રિફ્રેક્ટોમીટર (D) pH મીટર
13. કયા ફળના કેનિંગ વખતે હાથમોજાં પહેરવા ખૂબ જરૂરી છે ?
- (A) સફરજન (B) ચીકુ
(C) અનાનસ (D) કેળા
14. જલદારૂના બીના તેલનો ઉપયોગ _____
- (A) કોસ્મેટિક (B) સફાઈના પદાર્થ તરીકે
(C) કુકિંગ ઓઈલ (D) દવા બનાવવા
15. ઘેટા-બકરાના માંસને શું કહે છે ?
- (A) ચિકન (B) બેકન
(C) મટન (D) એક પણ નહીં

વિભાગ - B

- નીચે આપેલા 16થી 30 સુધીના અતિ ટૂંકા પ્રશ્નો છે. જેના ઉત્તર એક વાક્યમાં લખો.
દરેકનો 1 ગુણ છે :

[15]

16. ઈન્સ્ટન્ટ મિક્સના બે ફાયદા લખો.
17. કયા ખાદ્ય પદાર્થ પર મીણનું પડ ચડાવી પરીરક્ષણ કરી શકાય છે ?
18. કેરીની છાલનો ઉપયોગ લખો.
19. જામ કયા ખાદ્ય પદાર્થ સાથે ખાઈ શકાય છે ?
20. આર્થિક એકમ એટલે શું ?
21. બ્લીચિંગથી કઈ ક્રિયા મંદ પડી જાય છે ?
22. શાકભાજીના કેનિંગમાં માધ્યમ તરીકે શું વપરાય છે ?
23. સૂકવણીની સસ્તી રીત કઈ છે ?
24. કેનિંગ એટલે શું ?
25. સ્ટરીલાઈઝેશન એટલે શું ?
26. 'પેથા' બનાવવા શાનો ઉપયોગ થાય છે ?
27. ભારત જેવા ખેતીપ્રધાન દેશને કેવા ઉદ્યોગની જરૂર છે ?
28. સલ્ફર ટ્રીટમેન્ટ શું છે ?
29. ઈંડાને કેટલા વિભાગમાં વહેંચી શકાય છે ?
30. ઈન્સ્ટન્ટ ફૂડ એટલે શું ?

વિભાગ - C

- નીચે આપેલા પ્રશ્નો 31થી 38 સુધીના ટૂંકા પ્રશ્નો છે. દરેકના બે ગુણ છે.

[16]

31. એકઝોસ્ટિંગનું મહત્ત્વ લખો.
32. જર્મીનેશન (ફણગાવવા)ની ક્રિયા વિશે લખો.
33. જામ એટલે શું ?
34. મશરૂમનું કેનિંગ કઈ રીતે થાય છે ?
35. નાના પાયા પરના ઉદ્યોગ વિશે લખો.
36. ટમેટાની બાય પ્રોડક્ટ લખો.
37. માલ્ટફૂડ શું છે ?
38. ડુંગળીની સૂકવણી વિશે લખો.

વિભાગ - D

- નીચે આપેલા 39થી 46 લઘુ પ્રશ્નો છે. દરેકના 3 ગુણ છે. ગમે તે છ પ્રશ્નોના ઉત્તર લખો : (18)
- 39. કુદરતી સૂકવણી અને કૃત્રિમ સૂકવણી વચ્ચેનો તફાવત સ્પષ્ટ કરો.
- 40. 'કેરીનું કેનિંગ' ટૂંકનોંધ લખો.
- 41. અથાણું બનાવવા માટે વપરાતા કાચા પદાર્થો - ટૂંકનોંધ લખો.
- 42. ખાંડ પરીરક્ષક અને તેલ પરીરક્ષક વચ્ચેનો તફાવત સ્પષ્ટ કરો.
- 43. ગાજરનું કેનિંગ ટૂંકનોંધ લખો.
- 44. ભૌતિક બગાડ અને રાસાયણિક બગાડ વચ્ચેનો તફાવત સ્પષ્ટ કરો.
- 45. કેનમાં સૂક્ષ્મ જીવાણુથી થતો બગાડ ટૂંકનોંધ લખો.
- 46. બાય પ્રોડક્ટ અને વેસ્ટ પ્રોડક્ટ વચ્ચેનો તફાવત સ્પષ્ટ કરો.

વિભાગ - E

- નીચે આપેલ 47થી 52 લાંબા પ્રશ્નો છે. દરેકના 4 ગુણ છે. (ગમે તે 4 પ્રશ્નોના ઉત્તર લખો.) [16]
- 47. ઈંડાનું પરીક્ષણ સમજાવો.
- 48. રાષ્ટ્રના વિકાસમાં ફૂડ-પ્રોસેસિંગનું મહત્ત્વ સમજાવો.
- 49. સફરજન અને દ્રાક્ષની બાય પ્રોડક્ટ સમજાવો.
- 50. ફળની સૂકવણી વિશે લખો.
- 51. બ્લાન્ચિંગ પ્રક્રિયા સમજાવો.
- 52. સફરજનના કેનિંગ વિશે લખો.

વિભાગ - F

- નીચે આપેલા 53થી 58 નિબંધલક્ષી પ્રશ્નો છે. દરેક પ્રશ્નના 5 ગુણ છે. (ગમે તે 4 પ્રશ્નોના ઉત્તર લખો.) [20]
- 53. માંસના પરીરક્ષણ વિશે સમજાવો.
- 54. અથાણું બગડવાના લક્ષણો સમજાવો.
- 55. કેન/ટીન બગડવાના લક્ષણો સમજાવો.
- 56. પાશ્ચરાઈજેશન પદ્ધતિઓ સમજાવો.
- 57. નવા પ્રક્રિયા પામેલ ખાદ્ય પદાર્થ (ન્યુ ફૂડ) વિશે સમજાવો.
- 58. કેનિંગ પ્રોસેસના તબક્કાઓ સમજાવો.

Seat No. :

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

223(GE)

(MARCH; 2022)

Time : 3 Hours]

[Maximum Marks : 100

Instructions :

1. This questions paper contains 6 sections and 58 questions.
2. All questions are compulsory.
3. Figures at the right indicate full marks.
4. Write the answers as per instructions.
5. Start new section on a new page.

SECTION - A

- The following 1 to 15 questions are objective type question. Select and write the correct answer from the given options (A, B, C, D). Each question carries 1 mark : [15]
1. The preservative in 'Murabba' _____.
(A) Salt (B) Oil
(C) Sugar (D) Formaldehyde
 2. Where is the fish used as baby food ?
(A) America (B) Japan
(C) Dubai (D) Thailand
 3. The industry run by member of a family is _____.
(A) Small Industry (B) Big Industry
(C) Kutir Industry (D) None of this
 4. Which pigment is present in beet root ?
(A) chlorophyll (B) enthrocin
(C) flavonol (D) carotene
 5. Type of Jelly _____.
(A) Syrup (B) Squash
(C) Jam (D) Marmalade

6. Machine for grading _____.
- (A) grader (B) double simmer
(C) centrifuging (D) retorter
7. Where was C.F.T.R.I. established ?
- (A) Kolkata (B) Mumbai
(C) Delhi (D) Mysore
8. The contents are not present naturally in food item, the process of adding them from out side is call _____.
- (A) fortification (B) calculation
(C) verification (D) classification
9. The process for vacuum _____.
- (A) cooling (B) filling
(C) exhausting (D) autoclaving
10. Aprox what percentage of fruits and vegetables is wasted in India ?
- (A) 20 to 25% (B) 10 to 15%
(C) 30 to 40% (D) 60 to 70%
11. What is the colour of chlorophyll pigment ?
- (A) Red (B) Blue
(C) Yellow (D) Green
12. To know the tenderness of green peas _____.
- (A) Colorimeter (B) Tenderometer
(C) Refractometer (D) pH meter
13. In which canning of fruit are handgloves important ?
- (A) Apple (B) Chiku
(C) Pineapple (D) Banana
14. 'Jaldaru' seed oil used for _____.
- (A) cosmetics (B) clearing agent
(C) cooking oil (D) make medicine
15. What is meat of sheep and goat called _____.
- (A) chicken (B) bacon
(C) mutton (D) none of this

SECTION - B

- **Answer the following questions from 16 to 30 in one sentence each. Each questions carries 1 mark.** [15]
- 16. Advantages of instant mix. (Any Two)
- 17. To preserve which food item wax can be used ?
- 18. What is the used of mango skine ?
- 19. Which food item can be 'Jam' eaten with ?
- 20. What is economic unit ?
- 21. Which process decreases due to blanching ?
- 22. Which medium is used for canning of vegetables ?
- 23. Which is the cheapest method of drying ?
- 24. What is canning ?
- 25. What is sterilization ?
- 26. Which is used in making 'petha' ?
- 27. A farming staple like India need which kind of industry ?
- 28. What is sulphur treatment ?
- 29. In how many parts can egg be divided ?
- 30. What is instant food ?

SECTION - C

- **Question from 31 to 38 are very short answer type questions. Each question carries 2 marks.** [16]
- 31. What is importance of exhausting ?
- 32. What is Germination ?
- 33. What is Jam ?
- 34. How is the canning of mushroom done ?
- 35. Write about Small Scale Industry.
- 36. Write about by product of Tomato.
- 37. What is Malt Food ?
- 38. Write about drying of Onion.

SECTION - D

- **Questions from 39 to 46 are short answer type questions. Each questions carries 3 marks (Answer any six of these) [18]**
- 39. What is the difference between natural drying and artificial drying ?
- 40. Write short note on canning of 'Mango'.
- 41. Write short note on raw materials for making pickle.
- 42. What is the difference between Sugar Preservative and Oil Preservative ?
- 43. Write a short note on canning of 'Carrot'.
- 44. Write difference physical and chemical spoiling.
- 45. Write a short note about spoilage in cans due to micro organisms.
- 46. Write difference between By-product and Waste Product.

SECTION - E

- **Questions from 47 to 52 are long answer type questions. Each questions carries 4 marks. (Answer any four of these) [16]**
- 47. Explain the preservation of Egg.
- 48. Explain the importance of food processing in national development.
- 49. Write about apple and grapes by products.
- 50. Write about drying of fruits.
- 51. Explain the process of blanching.
- 52. Write about canning of Apple.

SECTION - F

- **Questions from 53 to 58 are essay type questions. Each questions carries 5 marks. (Answer any four of these) [20]**
- 53. Write about preservation of Meat.
- 54. Write about symptoms/causes of pickle spoilage.
- 55. Explain about spoilage of cans/tin. (Any. Five)
- 56. Explain the methods of Pasteurization.
- 57. Write about New Process Food.
- 58. Explain stages of Canning Process.