

B.A. / B.Com. / B.Sc. (NEP) Semester-II
SEC53 - Home Science - Food Preservation

P. Pages : 3

Time : Two Hours



GUG/S/25/16445

Max. Marks : 40

Notes : 1. All questions are compulsory and carry equal marks.

1. a) Explain concept and importance of food preservation. 10

OR

b) Discuss in details various method of food preservation. 10

2. a) What are the causes of food spoilage. 10

OR

b) Explain the types of preservatives. 10

3. a) Explain the concept and principle of Irradiation. 10

OR

b) Define radiation. List the advantage and disadvantage of Irradiation. 10

4. a) What are food preservation? 2

b) Write the name of any two chemical preservatives. 2

c) What are the main microorganisms that cause food spoilage. 2

d) What is food spoilage? 2

e) Name the condition that affect microbial growth on food. 2

B.A. / B.Com. / B.Sc. (NEP) Semester-II
SEC53 - Home Science - Food Preservation

Time : Two Hours

Max. Marks : 40

सुचना :- 1. सर्व प्रश्न अनिवार्य आहेत आणि त्यांना समान गुण आहेत.

1. अ) अन्न संरक्षणाची संकल्पना आणि महत्व स्पष्ट करा. 10

किंवा

ब) अन्न संरक्षण करण्याच्या विविध पद्धतींची तपशीलवार चर्चा करा. 10

2. अ) अन्न संरक्षणावर कोणते घटक परिणाम करू शकतात. 10

किंवा

ब) प्रिझर्वेटिव्हजचे प्रकार समजावून सांगा. 10

3. अ) इरेडिएशनची संकल्पना आणि तत्त्व स्पष्ट करा. 10

किंवा

ब) रेडिएशनची व्याख्या करा. इरेडिएशनचे फायदे आणि तोटे सूचीबद्ध करा. 10

4. अ) अन्न संरक्षण म्हणजे काय? 2

ब) कोणत्याही दोन रासायनिक संरक्षकांची नावे लिहा. 2

क) अन्न खराब करणारे मुख्य सूक्ष्मजीव कोणते आहेत. 2

ड) अन्न खराब होणे म्हणजे काय? 2

इ) अन्नावरील सूक्ष्मजीवांच्या वाढीवर परिणाम करणाऱ्या स्थितीचे नाव सांगा. 2

B.A. / B.Com. / B.Sc. (NEP) Semester-II
SEC53 - Home Science - Food Preservation

Time : Two Hours

Max. Marks : 40

सुचनाएँ :- 1. सभी प्रश्न अनिवार्य हैं और समान अंक हैं।

1. अ) खाद्य संरक्षण की अवधारणा और महत्व की व्याख्या करें। 10

अथवा

ब) खाद्य संरक्षण की विभिन्न विधियों पर विस्तार से चर्चा करें। 10

2. अ) वे कौन से कारक हैं जो खाद्य संरक्षण को प्रभावित कर सकते हैं। 10

अथवा

ब) परिरक्षकों के प्रकार समझाइए। 10

3. अ) विकिरण की अवधारणा एवं सिद्धांत को समझाइये। 10

अथवा

ब) विकिरण को परिभाषित करें। विकिरण के लाभ और हानि की सूची बनाएं। 10

4. अ) खाद्य संरक्षण क्या है। 2

ब) किन्हीं दो रासायनिक परिरक्षकों के नाम लिखिए। 2

क) भोजन को खराब करने वाले मुख्य सूक्ष्मजीव कौन से हैं। 2

ड) भोजन का खराब होना क्या है। 2

इ) उस स्थिति का नाम बताइए जो भोजन पर सूक्ष्मजीवी वृद्धि को प्रभावित करती है। 2
