

Learning outcomes

1. Will be get an up to date knowledge about varies type of beverages.
2. Will be get an Innovation and New Product Development.
3. Will be get a Technologies like pasteurization, filtration, and advanced packaging methods extend shelf life and maintain beverage quality.

Que -1 Explain the importance of beverages and their classification. [15]

પીણાંનું મહત્વ જણાવી પીણાં અને તેનું વર્ગીકરણ સમજાવો.

OR

Explain the importance of water purification and explain the water purification process.
જળ શુદ્ધિકરણનું મહત્વ જણાવી જળ શુદ્ધિકરણની પ્રોસેસ સમજાવો.

Que -2 Explain the importance of Tea in the world and explain the Tea process. [15]

વિશ્વમાં ચાનું મહત્વ જણાવી ચા પ્રોસેસ સમજાવો.

OR

Explain the types of tea based on the fermentation process performed on the tea.
ચા પર કરવામાં આવતી ફર્મેન્ટેશનની પ્રોસેસના આધારે ચાના પ્રકારો સમજાવો..

Que-3 Explain in detail about carbonated beverages. [15]

કાર્બોનેટેડ બેવેરેજીસ વિષે વિસ્તૃત માં સમજાવો

OR

Describe the steps of coffee processing.
કોફી પ્રોસેસિંગ ના પગથીયા વર્ણવો

Que-4 Write short notes (only-3) ટૂંક નોંધ લખો (માત્ર-3) [15]

1. Natural mineral waters. કુદરતી ખનિજ પાણી.
2. Espresso Coffee એક્સ્પ્રેસો કોફી
3. The Role of Beverages in Our Lives. આપણા જીવનમાં પીણાંની ભૂમિકા.
4. Swiss water Coffee Decaffeination process સ્વિસ વોટર કોફી ડિકેફીનેશન પ્રક્રિયા
5. Roselius Coffee Decaffeination process રોઝેલિયસ કોફી ડિકેફીનેશન પ્રક્રિયા
