

તા.: 05-05-2025

સમય 08-00 થી 10-30

સોમવાર

કુલ ગુણ : 60

Learning outcomes

1. Students will familiar with different methods of drying.
2. Students will able to understand the technology behind drying

Q - 1 Explain the Dehydration Process. with its principles [15]
નિર્જલીકરણની પ્રક્રિયા તેના પ્રિન્સીપાલ સાથે જણાવો.

OR

Explain the physical and chemical changes that occur during drying of food
ખોરાકની સૂકવણી દરમિયાન થતા ભૌતિક અને રાસાયણિક ફેરફારો સમજાવો

Q - 2 What is drying process? Explain the Factors affecting the food drying process [15]
સૂકવણી પ્રક્રિયા શું છે? ખોરાક સૂકવણી પ્રક્રિયાને અસર કરતા પરિબલો જણાવો.

OR

Explain the Sun drying process with its Advantages and disadvantages.
સૂર્યમાં સૂકવવાની પ્રક્રિયા તેના ફાયદા અને ગેરફાયદા સાથે સમજાવો.

Q - 3 Explain the types of drying process. [15]
સૂકવણી પ્રક્રિયાના પ્રકારો સમજાવો.

OR

Explain the Advantages and disadvantages of food drying.
ખોરાક સૂકવવાના ફાયદા અને ગેરફાયદા સમજાવો.

Q - 4 Attempt any three short not of following [15]

1. Drum or roller drying machine ડ્રમ અથવા રોલર સૂકવણી મશીન
2. Process of raisins કિસમિસ પ્રક્રિયા
3. Packaging material ફૂડ પેકેજિંગ સામગ્રીનું
4. Tray Dryers ટ્રે ડ્રાયર્સ
5. Roller or Drum Dryers રોલર અથવા ડ્રમ ડ્રાયર્સ
