

(1) ફળ અને શાકભાજી પરિરક્ષણ એટલે શું?

જવાબ :

ફળ અને શાકભાજી તેના મુળ સ્વરૂપે અથવા તેની જુદી જુદી બનાવટો બનાવીને, જુદા જુદા પરિક્ષકોનો ઉપયોગ કરી ,પરિરક્ષણની જુદી-જુદી પદ્ધતિઓ દ્વારા લાંબા સમય સુધી સંગ્રહ કરવાની પદ્ધતિને ફળ અને શાકભાજીનું પરિરક્ષણ કહેવામાં આવે છે.

(2) ફળ અને શાકભાજીના બગાડ થવાના કારણો જણાવો.

જવાબ :

ફળ અને શાકભાજીનો જીવિત કોષોથી ભરપૂર હોય છે. જેના કારણે ફળ અને શાકભાજી પાકોમાં આંતરીક રીતે ઉપલબ્ધ એન્ઝાઈમસ મારફત કોષોમાં જૈવ રસાયણિક પ્રક્રિયા સતત ચાલતી રહે છે,તે ઉપરાંત કુગ બેક્ટેરિયા જેવા સૂક્ષ્મ જીવાણુના કારણે ફળ અને શાકભાજીના પોષક તત્વનું સતત વિઘટન થતાં ભૌતિક અને રસાયણિક પરિવર્તનની બગાડ થાય છે.

(3) ફળ અને શાકભાજી પરિરક્ષણમાટે વપરાતા જુદા જુદા પરિરક્ષકો જણાવો.

જવાબ :

ફળ અને શાકભાજી પરિરક્ષણ માટે નીચે મુજબના પરિરક્ષકોનો ઉપયોગ કરવામાં આવે છે.

૮૧) સાઈટ્રીક એસિડ (૨) પોટેશિયમ મેટા બાયસલ્ફાઈટ (૩) એસેટિક એસિડ (૪) સોડિયમ બેન્ઝોએટ (૫) ખાંડ (૬) મીઠું

(4) ફળ અને શાકભાજીની ડબ્બાબંધી એટલે શું?

જવાબ :

ડબ્બાબંધી એ ફળ અને શાકભાજીના પરિરક્ષણની પ્રક્રિયા છે. જેમાં ડબ્બા બંધ કરતા પહેલા તેમજ ડબ્બા બંધ કાર્ય બાદ ગરમી આપવામાં આવે છે જેથી તેમાં સુક્ષ્મજીવાણુઓનો ઉપદ્રવ થઈ શકતો નથી તેમજ બહારના સૂક્ષ્મ જીવાણુઓ તેમાં પ્રવેશી શકતા નથી.

(5) જામ તૈયાર થયો કે નહિ તે જાણવાની પદ્ધતિઓ જણાવો.

જવાબ :

- વજન દ્વારા : વપરાયેલ ખાંડ કરતાં જમણું વજન દોઢ ગણું થવું જોઈએ.
- ઉષ્ણતાપમાન દ્વારા : દરિયાની સપાટીએ જામ માટે ૨૨૨.૫ °કે.ઉષ્ણતામાન જરૂરી છે.

- રીફ્રેક્ટોમીટર દ્વારા : જ્યારે ૬૮.૫ ટકા ટી.એસ.એસ.(બ્રિક્સ) નું પ્રમાણ બતાવે ત્યારે જામ તૈયાર થઈ જાય છે.