

B.Sc. (HS) Semester - 5 (CBCS) Examination**Oct/Nov. - 2018****FOOD SCIENCE - 1 (CORE)****Time: 2:00 Hours****Marks: 50****Instructions:**

1. All questions are compulsory.
2. Figures to the right indicate marks.

પ્રશ્ન-૧	ચોખાનું પારબોઈલીંગ – તેના ફાયદા-ગેરફાયદા વિશે લખો.	(૧૦)
	અથવા	
પ્રશ્ન-૧	ઘઉંનું રાસાયણિક બંધારણ સમજાવો.	
પ્રશ્ન-૨	અપ્રચલિત ખાદ્યો-મશરૂમ, સ્પીરૂલીના વિશે લખો.	(૧૦)
	અથવા	
પ્રશ્ન-૨	માર્કેટમાં મળતા જુદા-જુદા પ્રકારનાં દૂધ વિશે લખો.	
પ્રશ્ન-૩	ફળનું રાસાયણિક બંધારણ અને રાઈપનીંગ સમજાવો.	(૧૦)
	અથવા	
પ્રશ્ન-૩	શાકભાજીના ક્લોરોફીલ પર વિવિધ માધ્યમની અસરો લખો.	
પ્રશ્ન-૪	કઠોળમાં રહેલા ઝેરી તત્વો વર્ણવો.	(૧૦)
	અથવા	
પ્રશ્ન-૪	તેલ અને ચરબીના કાર્યો વિશે લખો.	
પ્રશ્ન-૫	ટ્રેકનોંધ લખો.(કોઈપણ બે)	(૧૦)
	(૧) માસ, પોલ્ટ્રી, માછલીની પસંદગી	
	(૨) સૂકામેવાની પસંદગી લખો	
	(૩) ઘઉંની બનાવટો	
	(૪) વાઈટ ક્રીસ્ટલાઈન સુગર, ક્યુબ સુગર, બ્રાઉન સુગર	

English Version

Q-1	Describe Parboiling of rice and its advantages and disadvantages.	(10)
	OR	
Q-1	Explain the chemical composition of wheat.	
Q-2	Describe about Unconventional food-mushrooms, spirulina.	(10)
	OR	
Q-2	Write about types of milk which is available in market.	
Q-3	Explain chemical composition of fruits and it's ripening.	(10)
	OR	
Q-3	Write effects of various medium on chlorophyll of vegetables.	
Q-4	Describe the toxic factors in pulses.	(10)
	OR	
Q-4	Write about functions of oil and fats.	
Q-5	Write Short notes.(Any Two)	(10)
	(1) Selection of meat, poultry, fish	
	(2) Selection of nuts	
	(3) Products of wheat	
	(4) White crystalline sugar, cube sugar, brown sugar	