

M.Sc. (HS) Semester - 2 (CBCS) Examination
March/April– 2019 (New Course)
CC-5-FOOD SCIENCE(CORE)

Time: 2:30 Hours**Marks: 70****Instructions:**

1. Question No.1 is compulsory.
2. Attempt any 3 from Q.2 to Q.6.

- પ્રશ્ન-૧ ટ્રેકનોંધ લખો.. (૧૬)
- (A) ફુડ સેફ્ટી અને ફુડ એડીટીવ્સ
- (B) કેરેમલાઈઝેશન
- (C) ફોમ્સ
- (D) ફળોના પીણાં
- પ્રશ્ન-૨ પાણીના સ્વરૂપો વિશે વિગતવાર માહિતી આપો. (૧૮)
- પ્રશ્ન-૩ વિવિધ ખાદ્ય રંગો વિશે વિગતવાર માહિતી આપો. (૧૮)
- પ્રશ્ન-૪ ફેટ્સ અને ઓઈલનો ફુડ કુકરીમાં વિવિધ ઉપયોગ વિશે લખો. (૧૮)
- પ્રશ્ન-૫ કેમીકલ લેવનીંગ એજન્ટ્સ વિશે વિગતવાર માહિતી આપો. (૧૮)
- પ્રશ્ન-૬ કોફી ના પ્રકાર, તેની પ્રક્રિયા અને બનાવવાની પદ્ધતિની માહિતી આપો. (૧૮)

ENGLISH VERSION

- Que-1 Write short notes: (16)
- (A) Food safety and food additives
- (B) Carmalization
- (C) Foams
- (D) Fruit beverages.
- Que-2 Write in detail about forms of water. ,
- Que-3 Write in detail about various food colors. (18)
- Que-4 Write about various uses of fats and oils in food cookery. (18)
- Que-5 Write in details about chemical leavening agents. (18)
- Que-6 Write about types of coffee, its process and method of preparation. (18)
