

M.Sc. (HS) Semester - 2 (CBCS) Examination
August/September -2020 [NEW COURSE]
FOOD SCIENCE (CORE)

Time: 2:00 Hours

Marks: 56

Instructions:

1. Figure to the right indicate marks.
2. There are five questions in the question paper.
3. Answer any four of the following questions.

-
- પ્રશ્ન.૧ ચરબીના ગુણધર્મો તથા ખાદ્ય બનાવટ માં તેના ઉપયોગ વિશે લખો. (૧૪)
- પ્રશ્ન.૨ કોફીના પ્રકારો તથા કોફી બનાવટની વિવિધ પદ્ધતિ વિશે વિસ્તારપૂર્વક માહિતી આપો. (૧૪)
- પ્રશ્ન.૩ ખાદ્ય બનાવટમાં વપરાતા વિવિધ લેવનીંગ એજન્ટ વિશે લખો. (૧૪)
- પ્રશ્ન.૪ ખાદ્ય બનાવટમાં વપરાતા વિવિધ આર્ટિફિશિયલ કલર્સ વિશે માહિતી આપો. (૧૪)
- પ્રશ્ન.૫ ટ્રેકનોંધ લખો. (૧૪)
- (A) ખાંડનું સ્ફટીકીરણ.
- (B) સોફ્ટ ડ્રીંક્સ.

ENGLISH VERSION

- Que-1 Write about the characteristics of fats and its uses in food preparation. (14)
- Que-2 Give information about various types of coffee and various methods of coffee preparation in detail. (14)
- Que-3 Write about various leavening agents used in food preparation. (14)
- Que-4 Give information about various artificial colours used in food preparation. (14)
- Que-5 Write short notes. (14)
- (A) crystallization of sugar
- (B) Soft drinks.
