

B.Sc. (HS) Semester - 5 (Remedial) (CBCS) Examination**February/March. -2020****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	ઘઉંનું બંધારણ તથા મીલીંગ પ્રક્રિયા સમજાવો.	(૧૦)
	અથવા	
પ્રશ્ન-૧	ચરબી તથા તેલનું પોષણક્રિય મહત્વ સમજાવો.	
પ્રશ્ન-૨	કઠોળનું સિલેક્શન તથા તેમાં રહેલ ઝેરી તત્વો વિશે લખો.	(૧૦)
	અથવા	
પ્રશ્ન-૨	બજારમાં ઉપલબ્ધ વિવિધ પ્રકારનાં દૂધ વિશે જાણકારી આપો.	
પ્રશ્ન-૩	શાકભાજીનું રાસાયણિક બંધારણ સમજાવો.	(૧૦)
	અથવા	
પ્રશ્ન-૩	ફળની પાકવાની ક્રિયા તથા સ્ટોરેજની વિગતવાર માહિતી આપો.	
પ્રશ્ન-૪	સોયાબીનનું મહત્વ સમજાવી, સોયાબીન પ્રોડક્ટ વિશે માહિતી આપો.	(૧૦)
	અથવા	
પ્રશ્ન-૪	ખાંડના રીએક્શન વિશે સમજ આપો.	
પ્રશ્ન-૫	ટૂંકનોંધ લખો. (કોઈપણ બે)	(૧૦)
	(૧) કંદ તથા કંદમૂળની પસંદગી.	
	(૨) પોલ્ટ્રી.	
	(૩) સ્પાયરુલીના.	
	(૪) પારબોઇલીંગના ફાયદા-ગેરફાયદા.	

ENGLISH VERSION

Que-1	Explain composition and milling process of wheat.	(10)
	OR	
Que-1	Explain nutritional importance of Fats and Oils.	
Que-2	Write about selection of legumes and toxic factors present in it.	(10)
	OR	
Que-2	Give information about various kind of milk available in market.	
Que-3	Explain the chemical composition of vegetables.	(10)
	OR	
Que-3	Give information of ripening process and storage of fruit in detail.	
Que-4	Soyabean and give information of soyabean products.	(10)
	OR	
Que-4	Explain the reactions of Sugar.	
Que-5	Write short notes. (Any two)	(10)
	(1) Selection of roots and tubers.	
	(2) Poultry.	
	(3) Spirulina.	
	(4) Advantages and disadvantages of parboiling.	
