

647510**BHS5FscC160x****Seat No : _____****B.Sc. (HS) Semester - 5 (Remedial) (CBCS) Examination****Feb/Mar. -2021 (NEW COURSE)****Food Science -1(Core)****Time: 1:30 Hours****Marks: 30****Instructions:**

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

-
- | | | |
|----------|---|------|
| પ્રશ્ન.૧ | ફળો પાકવાની પ્રક્રિયા અને તેના સંગ્રહ વિશે માહિતી આપો. | (૧૦) |
| પ્રશ્ન.૨ | દૂધ નું પાશ્વરાઈઝેશન તથા ગરમીની દૂધ પર થતી અસરો સમજાવો. | (૧૦) |
| પ્રશ્ન.૩ | ઘઉંના લોટના પ્રકાર સમજાવો. | (૧૦) |
| પ્રશ્ન.૪ | સોયાબીન, રાગી, મશરૂમ વિશે ચર્ચા કરો. | (૧૦) |
| પ્રશ્ન.૫ | ચરબી અને તેલના કાર્યો વિશે લખો. | (૧૦) |

ENGLISH VERSION

- | | | |
|-----|--|------|
| Q.1 | Explain the process of ripening and storage of fruits. | (10) |
| Q.2 | Explain the Pasteurization and effect of heat on milk. | (10) |
| Q.3 | Explain types of wheat flour. | (10) |
| Q.4 | Discuss: Soyabean, Ragi and Mushroom. | (10) |
| Q.5 | Write the functions of fats and oils. | (10) |
