

M.A. (HOME SCIENCE) Semester - 3 (CBCS) Examination**Oct/Nov-2021 (NEW COURSE)****Food Science -1 (Core)****Time: 2:30 Hours****Marks: 70****Instructions:**

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

- પ્રશ્ન.૧ ઉત્સેચકોની અગત્યતા અને પ્રકારો સવિસ્તાર સમજાવો. (૧૪)
અથવા
- પ્રશ્ન.૧ કુડ ટોક્સિન એટલે શું? જુદા જુદા પ્રકારના ટોક્સિન અને તેની ઝેરી અસરો સમજાવો.
- પ્રશ્ન.૨ ચયાપચય એટલે શું? પ્રોટીનના ચયાપચય વિશે લખો. (૧૪)
અથવા
- પ્રશ્ન.૨ ઉત્સેચકના ગુણધર્મ વિશે લખો.
- પ્રશ્ન.૩ ઉત્સેચક નો અર્થ અને વ્યાખ્યા આપી તેની સક્રિયતાને અસર કરતા પરિબળો સમજાવો. (૧૪)
અથવા
- પ્રશ્ન.૩ ખાદ્ય પદાર્થમાં કેવા પ્રકારના પદાર્થો ભેળસેળ થાય છે તે સમજાવો.
- પ્રશ્ન.૪ ભેળસેળ એટલે શું ભેળસેળ અંગેના કાયદાઓ વિશે સમજાવી તેલ, ઘી અને ખાંડમાં થતી ભેળસેળ ચકાસણીની પદ્ધતિઓ સમજાવો. (૧૪)
અથવા
- પ્રશ્ન.૪ ખાદ્ય પદાર્થમાં કયા કારણોથી ટોક્સીન ઉત્પન્ન થાય છે તેના વિશે સમજાવો.
- પ્રશ્ન.૫ ટૂંકનોંધ લખો. (કોઈ પણ બે) (૧૪)
1. મસાલામાં થતી ભેળસેળની ચકાસણીની પદ્ધતિઓ.
 2. કાર્બોહાઇડ્રેટનું ચયાપચય
 3. ચરબીનું ચયાપચય.
 4. દૂધ, અનાજ, કઠોળ અને લોટ માં ભેળસેળ ચકાસણીની પદ્ધતિઓ.

ENGLISH VERSION

- Q.1 Explain in detail about the importance and types of enzymes. (14)
OR
- Q.1 What are food toxins? Explain different types of food toxins and their poisonous effects.
- Q.2 What is metabolism? Write about protein metabolism. (14)
OR
- Q.2 Write about the properties of the enzyme.
- Q.3 Give the meaning and definition of enzyme and explain the factors affecting on activity of enzyme. (14)
OR
- Q.3 Explain about types of material used in food Adulteration.
- Q.4 What is adulteration? Explain the laws regarding adulteration. Explain the methods of testing adulteration in oil, ghee and sugar. (14)
OR
- Q.4 Explain about the cause which produces toxins in the food.
- Q.5 Write short notes. (Any Two) (14)
1. Methods of testing for adulteration in spices.
 2. Metabolism of carbohydrates
 3. Metabolism of Lipid.
 4. Testing methods mixed in milk, cereal, beans and flour.
