

B.Sc. (HS) Semester - 5 (Remedial) (CBCS) Examination
March/April-2022 (NEW COURSE)
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	બ્રાઉન સુગર, ક્યુબ સુગર અને ક્રિસ્ટલ સુગર વિશે લખો.	(૧૦)
	અથવા	
પ્રશ્ન-૧	શાકભાજીનું રાસાયણીક બેંધારણ સમજાવો.	
પ્રશ્ન-૨	સોયાબીન, રાગી અને મશરૂમ વિશે ચર્ચા કરો.	(૧૦)
	અથવા	
પ્રશ્ન-૨	ચરબી અને તેલના કાર્યો લખો.	
પ્રશ્ન-૩	ઘઉંના લોટના પ્રકાર સમજાવો.	(૧૦)
	અથવા	
પ્રશ્ન-૩	ફળોની પાકવાની પ્રક્રિયા તથા તેના સંગ્રહ વિશે માહિતી આપો.	
પ્રશ્ન-૪	દૂધના ઘટકો પર ગરમીની અસરો સમજાવો.	(૧૦)
	અથવા	
પ્રશ્ન-૪	ચોખાનું પારબોઇલીંગ અને તેના ફાયદા-ગેરફાયદા વિશે લખો.	
પ્રશ્ન-૫	ટ્રેકનોંધ લખો. (કોઇપણ બે)	(૧૦)
	1. ઇંડા	
	2. કંદમૂળ	
	3. ફળગાવવા થી પોષણ મૂલ્ય પર થતી અસરો.	
	4. સફરજન	

English version

Que-1	Write about crystalline sugar, cube sugar and brown sugar.	(10)
	OR	
Que-1	Explain chemical composition of vegetable.	
Que-2	Discuss- Soyabean, Ragi and Mushroom.	(10)
	OR	
Que-2	Write the function of fats and oils.	
Que-3	Explain types of wheat flour.	(10)
	OR	
Que-3	Explain the process of ripning and storage of fruit.	
Que-4	Write about effect of heat on constituents of milk.	(10)
	OR	
Que-4	Preboiling of rice and its advantages and disadvantages.	
Que-5	Write short notes: (any two)	(10)
	1. Eggs	
	2. Selection of root and tubers	
	3. Explain effect of germination on the nutritive value of pulses	
	4. Apple	
