

M.Sc. (HS) Semester - 2 (CBCS) Examination
April/May-2023 (NEW COURSE)
FOOD SCIENCE(CORE)

Time: 2:30 Hours

Marks: 70

Instructions:

1. Questions no.1 is compulsory.
2. Attempt any 3 from the rest.
3. Question no.2 to 6 carry equal marks.

પ્રશ્ન.૧	ટૂંકનોંધ લખો.	(૧૬)
	1. ખાંડનું સ્ફટીકીકરણ	
	2. સોફ્ટ ડ્રીંક્સ	
	અથવા	
પ્રશ્ન.૧	1. કેરેમલાયઝેશન	
	2. ફૂડ ફ્લેવર્સ અને એરોમા	
પ્રશ્ન.૨	ચરબી ના ગુણધર્મો તથા ખાદ્ય બનાવટમાં તેના ઉપયોગ વિશે લખો.	(૧૮)
પ્રશ્ન.૩	કોફી ના પ્રકારો તથા કોફી બનાવટ ની વિવિધ પદ્ધતિ વિશે વિસ્તારપૂર્વક માહિતી આપો.	(૧૮)
પ્રશ્ન.૪	ખાદ્ય બનાવટમાં વપરાતા વિવિધ લેવનીંગ એજન્ટ વિશે લખો.	(૧૮)
પ્રશ્ન.૫	ખાદ્ય બનાવટમાં વપરાતા વિવિધ આર્ટિફિશિયલ કલર્સ વિશે માહિતી આપો.	(૧૮)
પ્રશ્ન.૬	ખાદ્યમાં રહે કોઈ પણ ત્રણ ઘટકો વિશે માહિતી આપો.	(૧૮)

ENGLISH VERSION

Que.1	Write short notes.	(16)
	1. Crystallization of sugar	
	2. Soft drinks	
	OR	
Que.1	1. Caramalization	
	2. Food flavours and aroma	
Que.2	Write about the characteristics of fats and its uses in food preparation.	(18)
Que.3	Give information about various types of coffee and various methods of coffee preparation in detail	(18)
Que.4	Write about various leavening agents used in food preparation.	(18)
Que.5	Give information about various artificial colours used in food preparation.	(18)
Que.6	Give information regarding any three components present in food.	(18)
