

B.Sc. (HS) Semester - 5 (Remedial) (CBCS) Examination
March/April-2023 (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	ક્રિસ્ટલ શુગર, ક્યુબ શુગર અને બ્રાઉન શુગર વિશે લખો.	(૧૦)
	અથવા	
પ્રશ્ન.૧	શાકભાજીનું રાસાયણિક બંધારણ સમજાવો.	
પ્રશ્ન.૨	ચરબી અને તેલના કાર્યો વિશે લખો.	(૧૦)
	અથવા	
પ્રશ્ન.૨	દૂધના ઘટકો પર ગરમીની અસરો જણાવો.	
પ્રશ્ન.૩	સોયાબીનની બનાવટો વિશે લખો.	(૧૦)
	અથવા	
પ્રશ્ન.૩	સુકા કઠોળને રાંધવાની પદ્ધતી અને તેની કુકીંગ ક્વોલીટી પર અસર કરતાં પરીબળો સમજાવો.	
પ્રશ્ન.૪	ઘંઉના લોટના પ્રકાર સમજાવો.	(૧૦)
	અથવા	
પ્રશ્ન.૪	ફળોની પાકવાની પ્રક્રિયા તથા તેના સંગ્રહ વિશે માહિતી આપો.	
પ્રશ્ન.૫	ટ્રેકનોંધ લખો. (કોઈપણ બે)	(૧૦)
	1. સુકામેવાનું પોષણમૂલ્ય	
	2. પારબોઈલીંગના ફાયદા અને ગેરફાયદા	
	3. સ્પાયરુલીના	
	4. ઈંડા	

ENGLISH VERSION

Q.1	Write about Crystalline Sugar, Cube Sugar and Brown Sugar.	(10)
	OR	
Q.1	Explain Chemical Composition of Vegetables.	
Q.2	Write about the functions of Fats and Oils.	(10)
	OR	
Q.2	Write about effects of Heat on Constituents of Milk.	
Q.3	Write about the Product of Soya bean.	(10)
	OR	
Q.3	Write about method of cooking of dry pulses and factors affecting cooking quality.	
Q.4	Explain – Types of Wheat Flour.	(10)
	OR	
Q.4	Explain the process of ripening and storage of Fruits.	
Q.5	Write Short Notes. (Any Two)	(10)
	1. Nutritive Value of Nuts.	
	2. Advantage and Disadvantage of Parboiling.	
	3. Spirulina.	
	4. Eggs.	
