

M.Sc. (HS) Semester - 2 (CBCS) Examination
March/April – 2025 (As Per Syllabus Year-2018)
FOOD SCIENCE(CORE)

Time: 2.30 Hours**Marks: 70****Instructions:**

1. પ્રશ્ન નં. 1 ફરજિયાત છે.

Questions no.1 is compulsory.

2. બાકીના પ્રશ્નોમાંથી કોઈપણ ત્રણ પ્રશ્ન લખો.

Attempt any three questions from the rest.

3. પ્રશ્ન નં. 2 થી 6ના ગુણ સમાન છે.

Question No. 2 to 6 carry equal marks.

પ્રશ્ન.૧	ટ્રેકમાં જવાબ લખો.	(૧૬)
	1) ક્રિસ્ટલાઇઝેશન	(૦૪)
	2) પાણીના સ્વરૂપો	(૦૪)
	3) ઇમલ્શન	(૦૪)
	4) જીલેટીનાઇઝેશન	(૦૪)
	અથવા	
પ્રશ્ન.૧	1) ફૂડ એડીટીવ્સ	
	2) ખાંડના ગુણધર્મો	
	3) ખાદ્યબગાડ	
	4) કેરમલાઇઝેશન	
પ્રશ્ન.૨	સ્ટાર્ચની લાક્ષણિકતા, ઉપયોગો અને નોન સ્ટાર્ચ પોલિસેકરાઇડ્સ વિષે લખો.	(૧૮)
પ્રશ્ન.૩	ફીણની લાક્ષણિકતા, રચના, એન્જાઇમેટીક સ્પોઇલેજ, રાસાયણિક બગાડ સમજાવો.	(૧૮)
પ્રશ્ન.૪	લિવનિંગ એજન્ટ વિષે લખો.	(૧૮)
પ્રશ્ન.૫	ખાદ્ય પદાર્થના ઘટકોની ચર્ચા કરો.	(૧૮)
પ્રશ્ન.૬	વિવિધ પ્રકારના પીણાંનું વર્ગીકરણ લખો અને માહિતી આપો.	(૧૮)

ENGLISH VERSION

Que.1	Explain in short	(16)
	1) Crystallization	(04)
	2) Forms of water	(04)
	3) Emulsion	(04)
	4) Gelatinization	(04)
	OR	
Que.1	1) Food additives	
	2) Characteristics of Sugar	
	3) Food Spoilage	
	4) caramelization	
Que.2	Write the characteristics, use of starch and non-starch polysaccharide	(18)
Que.3	Explain characteristics, formation, enzymatic spoilage, and chemical spoilage of form.	(18)
Que.4	Write about the leavening agents.	(18)
Que.5	Discuss on components of food	(18)
Que.6	Write the classification of beverages and give the detail information about it.	(18)
