

M.Sc. (HS) Semester - 2 (CBCS) Examination
March/April – 2025 (As Per Syllabus Year-2023)
Principles of 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	ટૂંકમાં સમજાવો.	(૧૬)
	1) સિન્થેટિક અને નેચરલ પીણાં	(૦૪)
	2) ખૂલું અને બંધ પાણીના પ્રકાર	(૦૪)
	3) ઇમલ્શન	(૦૪)
	4) જીલેટીનાઇઝેશન	(૦૪)
	અથવા	
પ્રશ્ન.૧	1) કેરેમેલાઇઝેશન	
	2) ખાંડના ગુણધર્મો	
	3) કોફી	
	4) ઉત્સેચકો	
પ્રશ્ન.૨	સ્ટાર્ચની લાક્ષણિકતા, ઉપયોગો જણાવો અને નોન સ્ટાર્ચ પોલિસેકરાઇડસ વિષે લખો.	(૧૮)
પ્રશ્ન.૩	ફીણની લાક્ષણિકતા, રચના, એન્જાઇમેટીક સ્પોઇલેજ, રાસાયણિક બગાડ સમજાવો.	(૧૮)
પ્રશ્ન.૪	ચરબી તેજાબોનો પરિચય આપો અને લાક્ષણિકતાઓ લખો.	(૧૮)
પ્રશ્ન.૫	ખાદ્ય પદાર્થના ઘટકો અને મહત્વની ચર્ચા કરો.	(૧૮)
પ્રશ્ન.૬	વિવિધ પ્રકારના આલ્કોહોલિક, નોનઆલ્કોહોલિક, કાર્બોનેટેડ, અને નોનકાર્બોનેટેડ પીણાં વિષે માહિતી આપો.	(૧૮)

ENGLISH VERSION

Que.1	Explain in Short:	(16)
	1) Synthetic And Natural Beverages	(04)
	2) Free and Bound Water	(04)
	3) Emulsion	(04)
	4) Gelatinization	(04)
	OR	
Que.1	1) Caramelization	
	2) Properties of Sugar	
	3) Coffee,	
	4) Enzymes	
Que.2	Define the Starch Properties and uses of Starch and Write on Non-Starch Polysaccharides.	(18)
Que.3	Explain a Characteristics, Composition, Enzymatic Spoilage, Chemical spoilage of Form.	(18)
Que.4	Give the Introduction of Fatty acids and Write the Functional Properties of Fats.	(18)
Que.5	Discuss the Constituents of Foods and its Significance	(18)
Que.6	Give the Information about Alcoholic and Non-Alcoholic, Carbonated and Non-Carbonated Beverages	(18)
