

**M.A. (HOME SCIENCE) Semester - 3 (CBCS) Examination
OCT/NOV-2025 (AS PER SYLLABUS YEAR JUNE-2020)
Food Science -1 (Core)**

Time: 2:30 Hours**Marks:70****Instructions:**

1. All questions are compulsory.
2. Figures to the right indicate marks.

પ્રશ્ન-૧	ઉત્સેચક એટલે શું? તેના સામાન્ય ગુણધર્મો સવિસ્તાર જણાવો.	(૧૪)
	અથવા	
પ્રશ્ન-૧	ઉત્સેચકોને કાર્યપદ્ધતિ અને પ્રકારો સવિસ્તાર જણાવો.	
પ્રશ્ન-૨	તૈલીય પદાર્થ અને મસાલામાં થતી ભેળસેળ ચકાસણી ની પદ્ધતિઓ સવિસ્તાર સમજાવો.	(૧૪)
	અથવા	
પ્રશ્ન-૨	ચયાપચય એટલે શું? ચરબીનું ચયાપચય વિસ્તાર સમજાવો.	
પ્રશ્ન-૩	પ્રોટીનનું પાચન, દહન અને ચયાપચય સમજાવો.	(૧૪)
	અથવા	
પ્રશ્ન-૩	ફૂડ ટોક્સિન ના પ્રકારો સવિસ્તાર સમજાવો.	
પ્રશ્ન-૪	ખાદ્યપદાર્થ માં જોવા મળતી ભેળસેળ અને તે અંગેના કાયદાઓ વિશે સમજાવો.	(૧૪)
	અથવા	
પ્રશ્ન-૪	ઉત્સેચકની સક્રિયતાને અસર કરતા પરિબળો સવિસ્તાર જણાવો.	
પ્રશ્ન-૫	ટ્રેકનોંધ લખો (કોઈ પણ બે)	(૧૪)
	1) ખોરાક પ્રત્યે વ્યક્તિગત એલર્જી.	
	2) કાર્બોહાઈડ્રેટનું ચયાપચય.	
	3) અનાજમાં થતી ભેળસેળની ચકાસણી ની પદ્ધતિઓ.	
	4) નાઇટ્રોજન સાયકલ.	

ENGLISH VERSION

Que.1	What is an enzyme? Explain its general properties in detail.	(14)
	OR	
Que.1	Explain the working principle and types of enzymes in detail.	
Que.2	Explain the methods of adulteration testing in oily substances and spices in detail.	(14)
	OR	
Que.2	What is metabolism? Explain the metabolism of fats in detail.	
Que.3	Explain the digestion, combustion and metabolism of proteins.	(14)
	OR	
Que.3	Explain the types of food toxins in detail.	
Que.4	Explain the adulterations found in food and the laws regarding them.	(14)
	OR	
Que.4	Explain in detail the factors affecting the activity of enzymes.	
Que.5	Write a short note (any two)	(14)
	1) Individual allergies to food.	
	2) Metabolism of carbohydrates.	
	3) Methods of checking adulteration in grains.	
	4) Nitrogen cycle.	
