

M.A. (HS) SEMESTER - 3 (CBCS) Examination
OCT/NOV-2025 (AS PER SYLLABUS YEAR JUNE-2024)
Food Science -1 (Core (New-23))

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

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

પ્રશ્ન-૧	ઉત્સેચક એટલે શું? ઉત્સેચકો ના પ્રકારો સવિસ્તાર જણાવો.	(૧૪)
	અથવા	
પ્રશ્ન-૧	ઉત્સેચકની સક્રિયતાને અસર કરતા પરિબળો સવિસ્તાર જણાવો.	
પ્રશ્ન-૨	જુદા જુદા પ્રકારના ફૂડ ટોક્સિન અને તેની અસરો સંવિસ્તાર જણાવો.	(૧૪)
	અથવા	
પ્રશ્ન-૨	ફૂડ ટોક્સિન એટલે શું ? તેના પ્રકારો સવિસ્તાર સમજાવો.	
પ્રશ્ન-૩	પ્રોટીનનું પાચન, દહન અને ચયાપચય જણાવો.	(૧૪)
	અથવા	
પ્રશ્ન-૩	ભેળસેળ નો અર્થ આપી ખાદ્યપદાર્થ મા થતી ભેળસેળ સમજાવો.	
પ્રશ્ન-૪	ભેળસેળ યુક્ત ખાદ્યપદાર્થોના પરીક્ષણ માટેની કસોટીઓ જણાવો.	(૧૪)
	અથવા	
પ્રશ્ન-૪	ઉત્સેચકોના ગુણધર્મો વિશે સવિસ્તાર સમજાવો.	
પ્રશ્ન-૫	ટ્રેકનોંધ લખો: (કોઈપણ બે)	(૧૪)
	1) ઉત્સેચકોની કાર્યપદ્ધતિ.	
	2) કાર્બોહિડ્રેટ નું ચયાપચય.	
	3) ખોરાક પ્રત્યે વ્યક્તિગત એલર્જી.	
	4) ફૂડટોક્સિન ઉત્પન્ન થવાના આંતરિક કારણો.	

ENGLISH VERSION

Que.1	What is an enzyme? Explain the types of enzymes in detail.	(14)
	OR	
Que.1	Explain in detail the factors affecting the activity of enzymes.	
Que.2	Explain in detail the different types of food toxins and their effects.	(14)
	OR	
Que.2	What is food toxins? Explain its types in detail.	
Que.3	Explain the digestion, combustion and metabolism of proteins.	(14)
	OR	
Que.3	Explain the meaning of adulteration and explain the adulteration of food products	
Que.4	Explain the tests for testing adulterated food products.	(14)
	OR	
Que.4	Explain in detail the properties of enzymes.	
Que.5	Write a short note (any two)	(14)
	1) Mechanism of action of enzymes.	
	2) Metabolism of carbohydrates.	
	3) Individual allergies to food.	
	4) Internal causes of food toxin production.	
