

B.Sc. (HS) Semester - 5 (CBCS) Examination
Oct/Nov - 2025 (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	ચોખાનું પારબોઇલિંગ સમજાવી તેમના ફાયદા અને ગેરફાયદા વિશે સમજ આપો.	(૧૦)
	અથવા	
પ્રશ્ન-૧	કઠોળનું સિલેક્શન તથા તેમાં રહેલ ઝેરી તત્વો વિશે સમજ આપો.	
પ્રશ્ન-૨	ચરબી તથા તેલનું પોષણકીય મહત્વ સમજાવો.	(૧૦)
	અથવા	
પ્રશ્ન-૨	દૂધનું બંધારણ અને તેની પાશ્વરાઇઝેશન પ્રક્રિયા સમજાવો.	
પ્રશ્ન-૩	શાકભાજીનું રાસાયણિક બંધારણ સમજાવો.	(૧૦)
	અથવા	
પ્રશ્ન-૩	ફળની પાકવાની ક્રિયા અને સ્ટોરેજ વિગતવાર સમજાવો.	
પ્રશ્ન-૪	અપ્રચલિત ખાદ્યોનું મહત્વ સમજાવી મશરૂમ અને સ્પાયરૂલીનાના ફાયદા વિશે લખો.	(૧૦)
	અથવા	
પ્રશ્ન-૪	બજારમાં ઉપલબ્ધ વિવિધ ખાંડ વિશે માહિતી આપો.	
પ્રશ્ન-૫	ટ્રેકનોંધ લખો: (કોઈપણ બે)	(૧૦)
	1) અપ્રચલિત લીલા પાંદડાવાળી ભાજી.	
	2) ચીઝ મેકિંગ.	
	3) સૂકા મેવાનું સિલેક્શન.	
	4) બજારમાં મળતા વિવિધ પ્રકારના ઘઉંના.	

ENGLISH VERSION

Que.1	Explain the process of parboiling in rice and its advantages and disadvantages.	(10)
	OR	
Que.1	Explain the selection of legumes and toxic factors present in it.	
Que.2	Explain the nutritional importance of fats and oils.	(10)
	OR	
Que.2	Explain the composition of milk and its pasteurization process.	
Que.3	Explain the chemical composition of vegetables.	(10)
	OR	
Que.3	Explain in detail the process of ripening of fruits and its storage.	
Que.4	Explain the importance of unconventional foods and write about benefits of mushroom and spirulina.	(10)
	OR	
Que.4	Give information about various types of sugars available in market.	
Que.5	Write short note (Any Two)	(10)
	1) unconventional green leafy vegetable.	
	2) Cheese making.	
	3) selections of dry fruit.	
	4) Various types of wheat flour available in market.	
