

M.Sc. (HS) Semester - 2 (CBCS) Examination
March/April – 2026 (As Per Syllabus Year-2018)
FOOD SCIENCE(CORE)

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

1. Question - 01 is compulsory.
2. Answer any three questions from question number 2 to 6.
3. Figures to the right indicate marks.

પ્રશ્ન-૧ ટૂંક નોંધ લખો. (૧૬)

- 1) લેવનીંગ એજન્ટ્સ.
- 2) કેરેમલાઇસેશન.

અથવા

પ્રશ્ન-૧ ટૂંક નોંધ લખો

- 1) ફુડ જેલ.
- 2) ખાંડનું સ્ફટીકીકરણ.

પ્રશ્ન-૨ કોફીની પ્રક્રિયા, બનાવાની પદ્ધતિ અને પ્રકારની માહિતી આપો. (૧૮)

પ્રશ્ન-૩ અનાજમાં આથવણ પ્રક્રિયાથી બનતી વિવિધ વાનગીઓ વિષે જણાવો. (૧૮)

પ્રશ્ન-૪ અલ્કોહોલીક અને નોન અલ્કોહોલીક પીણાઓ સમજાવો. (૧૮)

પ્રશ્ન-૫ પાણીના સ્વરૂપો વિશે વિગતવાર માહિતી આપો. (૧૮)

પ્રશ્ન-૬ ખાંડના પ્રકારો અને ગુણધર્મો વિશે સમજ આપો. (૧૮)

ENGLISH VERSION

Que.1 Write short notes. (16)

- 1) Leavening agents.
- 2) Caramalization.

OR

Que.1 Write short notes

- 1) Food gel
- 2) Crystallization of sugar

Que.2 Give information regarding the process, types and preparation of coffee. (18)

Que.3 Describe receipes of cereal based fermented products. (18)

Que.4 Explain alcoholic and non-alcoholic beverages. (18)

Que.5 Write in details about forms of water. (18)

Que.6 Write about types of sugar and their characteristics. (18)
