

647510**BHSfscCC5150**

Seat No : _____

B.Sc. (HS) Semester - 5 (Remedial) (CBCS) Examination**Feb/Mar. -2021 (OLD COURSE)****FOOD SCIENCE - 1(CORE)****Time: 1:30 Hours****Marks: 30****Instructions:**

1. Figures to the right indicate marks.
2. There are five questions in the question paper.
3. Answer any three of the following questions.

-
- | | | |
|----------|---|------|
| પ્રશ્ન.૧ | પારબોઇલીંગ ની પ્રક્રિયા સમજાવી, તેના ફાયદા-ગેરફાયદા સમજાવો. | (૧૦) |
| પ્રશ્ન.૨ | કઠોળમાં રહેલ ઝેરી તત્વો વિશે માહિતી આપો. | (૧૦) |
| પ્રશ્ન.૩ | શાકભાજીમાં રહેલ રંગકણો વિસ્તારપૂર્વક સમજાવો. | (૧૦) |
| પ્રશ્ન.૪ | કોઈપણ ત્રણ અપ્રચલિત અનાજ વિશે માહિતી આપો. | (૧૦) |
| પ્રશ્ન.૫ | ટૂંકનોંધ લખો. (કોઈપણ બે)
1. મૂળ તથા કંદમૂળની પસંદગી
2. સલાડ
3. મશરૂમ
4. મીટની પસંદગી વખતે ધ્યાનમાં રાખવાના મુદ્દાઓ વિશે લખો | (૧૦) |

ENGLISH VERSION

- | | | |
|-----|---|------|
| Q.1 | Explain the process of parboiling and Write about its advantages and disadvantages. | (10) |
| Q.2 | Give information regarding toxic factors present in legumes. | (10) |
| Q.3 | Explain the colour pigments present in vegetables. | (10) |
| Q.4 | Give information of any three unconventional cereal. | (10) |
| Q.5 | Short notes. (any two)
1. Selection of roots and tubers
2. Salad
3. Mushrooms
4. Write about points to be considered in selection of meat | (10) |
