

M.Sc. (HS) Semester - 2 (CBCS) Examination
May/June-2022 (NEW COURSE)
FOOD SCIENCE(CORE)

Time: 2:30 Hours

Marks: 70

Instructions:

1. Question 1 is compulsory.
2. Attempt any 3 out of remaining questions.

પ્ર ૧	ટૂંક નોંધ લખો.	
	૧. લેવનીંગ એજન્ટ્સ	૦૮
	૨. કેરેમલાઈસેશન	૦૮
	અથવા	
પ્ર.૧	૧. ફૂડ ફ્લેવર્સ અને એરોમા	૦૮
	૨. સોફ્ટ ડ્રીંક	૦૮
પ્ર.૨	ખાદ્ય માં રહેલ કોઈપણ ત્રણ ઘટક વિશે સમજાવો.	૧૮
પ્ર ૩	અનાજમાંથી આથવણ પ્રક્રિયા થી બનતી વિવિધ વાનગીઓ વિશે જણાવો.	૧૮
પ્ર ૪	અલ્કોહોલીક અને નોન આલ્કોહોલીક પીણાં સમજાવો.	૧૮
પ્ર ૫	પાણીના સ્વરૂપો વિશે વિગતવાર માહિતી આપો.	૧૮
પ્ર.૬	ખાંડના પ્રકારો અને ગુણધર્મો વિશે સમજ આપો.	૧૮

ENGLISH VERSION

Q 1	Write short notes (any two)	
	1. Leavening agents	08
	2. Caramalization	08
	OR	
Q 1	1.Food flavours and Aroma	08
	2.Soft drinks	08
Q 2	Explain about any three constituents present in food.	18
Q 3	Describe various recipes of cereal based fermented products.	18
Q 4	Explain alcoholic and non alcoholic beverages	18
Q 5	Write in details about forms of water	18
Q.6	Write about types of sugar and their characteristics.	18
