

B.Sc. (HS) Semester - 5 (CBCS) Examination**Oct/Nov - 2022 (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 ચોખાની પાર બોઈલિંગ પ્રક્રિયા તથા તેના ફાયદા અને ગેરફાયદા વિશે સમજ આપો. (૧૦)
અથવા
- પ્રશ્ન.૧ ચરબી તથા તેલના કાર્ય વિશે લખો
- પ્રશ્ન.૨ ચીઝ બનાવટની પ્રક્રિયા સમજાવો (૧૦)
અથવા
- પ્રશ્ન.૨ કઠોળમાં રહેલ ઝેરી તત્વો વિશે સમજ આપો
- પ્રશ્ન.૩ ફળ પાકવાની ક્રિયા અને સ્ટોરેજ વિગતવાર સમજાવો (૧૦)
અથવા
- પ્રશ્ન.૩ શાકભાજી નું રાસાયણિક બંધારણ સમજાવો
- પ્રશ્ન.૪ અપ્રચલિત ખાદ્યોનું મહત્વ સમજાવી કોઈપણ બે અપ્રચલિત ખાદ્યો વિશે લખો (૧૦)
અથવા
- પ્રશ્ન.૪ ખાંડના રીએક્શન વિષે માહિતી આપો
- પ્રશ્ન.૫ ટ્રૂક નોંધ (કોઈપણ બે) (૧૦)
1. મશરૂમ
 2. ફર્મેન્ટેડ મિલ્ક પ્રોડક્ટ્સ
 3. કંદ તથા કંદમૂળ
 4. બજારમાં મળતા વિવિધ પ્રકારના ઘઉંના લોટ

ENGLISH VERSION

- Q.1 Explain process of parboiling in rice and their advantages and disadvantages (10)
OR
- Q.1 Write about functions of fats and oils
- Q.2 Explain the process of cheese making (10)
OR
- Q.2 Explain the toxic factors present in legumes
- Q.3 Explain in detail the process of ripening and storage of fruits (10)
OR
- Q.3 Explain the chemical composition of vegetables
- Q.4 Explain importance of unconventional food and write about any two unconventional food (10)
OR
- Q.4 Give Information About Reaction Of Sugar
- Q.5 Short notes (any two) (10)
1. Mushrooms
 2. Fermented milk products
 3. Roots and tubers
 4. Various type of wheat flour available in market