

M.A. (HOME SCIENCE) Semester - 3 (CBCS) Examination
Nov/Dec-2023 (NEW COURSE)
Food Science -1 (Core)

Time: 2:30 Hours

Marks: 70

Instructions:

1. All questions are compulsory.
2. Figures to the right indicate marks.

-
- પ્રશ્ન.૧ ચયાપચય એટલે શું? પ્રોટીનના ચયાપચય વિશે લખો. (૧૪)
 અથવા
- પ્રશ્ન.૧ ઉત્સેચકના ગુણધર્મ વિશે લખો?
- પ્રશ્ન.૨ ભેળસેળ એટલે શું ભેળસેળ અંગેના કાયદાઓ વિશે સમજાવી તેલ, ઘી અને ખાંડમાં થતી ભેળસેળ ચકાસણીની પદ્ધતિઓ સમજાવો? અથવા (૧૪)
- પ્રશ્ન.૨ ખાદ્ય પદાર્થમાં કયા કારણોથી ટોકસીન ઉત્પન્ન થાય છે તેના વિશે સમજાવો?
- પ્રશ્ન.૩ ઉત્સેચકનો અર્થ અને વ્યાખ્યા આપી તેની સક્રિયતાને અસર કરતા પરિબલો સમજાવો? (૧૪)
 અથવા
- પ્રશ્ન.૩ ખાદ્ય પદાર્થમાં કેવા પ્રકારના પદાર્થો ભેળસેળ થાય છે તે સમજાવો?
- પ્રશ્ન.૪ ઉત્સેચકોની અગત્યતા અને પ્રકારો સવિસ્તાર સમજાવો? (૧૪)
 અથવા
- પ્રશ્ન.૪ ફુડટોકસિન એટલે શું? જુદા જુદા પ્રકારના ટોકસિન અને તેની ઝેરી અસરો સમજાવો.
- પ્રશ્ન.૫ ટ્રેકનોઈ લખો. (કોઈપણ બે) (૧૪)
1. મસાલામાં થતી ભેળસેળની ચકાસણીની પદ્ધતિઓ
 2. ચરબીનું ચયાપચય
 3. કાર્બોહાઇડ્રેટનું ચયાપચય
 4. દૂધ અનાજ કઠોળ અને લોટ માં ભેળસેળ ચકાસણીની પદ્ધતિઓ

ENGLISH VERSION

- Que.1 What is metabolism? Write about protein metabolism. (14)
 OR
- Que.1 Write about the properties of the enzyme?
- Que.2 What is adulteration? Explain the laws regarding adulteration. Explain the methods of testing adulteration in oil, ghee and sugar. OR (14)
- Que.2 Explain about the cause which produces toxins in the food?
- Que.3 Give the meaning and definition of enzyme and explain the factors affecting on activity of enzyme? OR (14)
- Que.3 Explain about which types of material is used in food Adulteration?
- Que.4 Explain in detail about the importance and types of enzymes? (14)
 OR
- Que.4 What are food toxins? Explain what different types of food toxins and their poisonous effects?
- Que.5 Write a short note. (Any Two) (14)
1. Methods of testing for adulteration in spices
 2. Metabolism of Lipid
 3. Metabolism of carbohydrates
 4. Testing methods mixed in milk, cereal, beans and flour
