

M.Sc. (HS) Semester - 2 (CBCS) Examination
March/April – 2024 (As Per Syllabus Year-2023)
Principles of Food Science (Core)

Time: 2:30 Hours

Marks: 70

Instructions:

1. Ques. No. 1 is compulsory.
2. Attempt any 3 out of remaining questions.

પ્રશ્ન.૧ ટૂંકનોંધ લખો.

(૧૬)

1) કેરેમલાઇઝેશન

2) પાણીના સ્વરૂપ

અથવા

પ્રશ્ન.૧ ટૂંકનોંધ લખો.

1) જીલેટીનાઇઝેશન

2) ફળોના પીણા

પ્રશ્ન.૨ ફેટ્સ અને ઓઇલનો ફૂડ કુકરીમાં વિવિધ ઉપયોગ વિશે માહિતી આપો.

(૧૮)

પ્રશ્ન.૩ સુગરનું વર્ગીકરણ કરી તેના ગુણધર્મો સમજાવો.

(૧૮)

પ્રશ્ન.૪ ઉત્સેચકની વ્યાખ્યા આપી, કાર્બોહાઇડ્રેસીસ વિશે માહિતી આપો.

(૧૮)

પ્રશ્ન.૫ સોફ્ટડ્રિંક્સ બનાવવા વપરાતી સામગ્રી વિશે માહિતી આપો.

(૧૮)

પ્રશ્ન.૬ પાણીના ગુણધર્મો, સ્વરૂપો અને ઉપયોગીતા વિશે માહિતી આપો.

(૧૮)

ENGLISH VERSION

Que.1 Short notes.

(16)

1) Caramalization

2) Forms of water

OR

Que.1 Short notes.

1) Gelatinization

2) Fruit beverages

Que.2 Write about uses of fats and oils in food Cookery.

(18)

Que.3 Give classification of sugars and explain it's characteristics.

(18)

Que.4 Define Enzymes, Give information about carbohydrasis

(18)

Que.5 Give information regarding ingredients used for soft drinks preparation.

(18)

Que.6 Give information regarding characteristic, Forms and uses of water

(18)
