

M.A. (HOME SCIENCE) Semester - 3 (CBCS) Examination
OCT/NOV-2024 (AS PER SYLLABUS YEAR JUNE-2020)
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	ઉત્તેચક ની વ્યાખ્યા આપી તેના સામાન્ય ગુણધર્મો જણાવો.	(૧૪)
	અથવા	
પ્રશ્ન-૧	ઉત્તેચકો ના પ્રકારો સવિસ્તાર જણાવો.	
પ્રશ્ન-૨	ચયાપચય એટલે શું? ચરબીનું ચયાપચય સમજાવો.	(૧૪)
	અથવા	
પ્રશ્ન-૨	આંતરિક કારણોથી ઉત્પન્ન થતા ફૂડ ટોક્સિન વિશે સવિસ્તાર સમજાવો.	
પ્રશ્ન-૩	ભેળસેળ યુક્ત ખાદ્ય પદાર્થના પરીક્ષણ માટેની કસોટીઓ વર્ણવો.	(૧૪)
	અથવા	
પ્રશ્ન-૩	પ્રોટીન અને કાર્બોહાઇડ્રેટના ચયાપચય વિશે લખો.	
પ્રશ્ન-૪	નાઇટ્રોજન સાયકલ અને નાઇટ્રોજન પુલ વિશે સવિસ્તાર સમજાવો.	(૧૪)
	અથવા	
પ્રશ્ન-૪	મસાલા અને અનાજમાં થતી ભેળસેળ ની ચકાસણીની પદ્ધતિઓ જણાવો.	
પ્રશ્ન-૫	ટ્રેકનોંધ લખો (કોઈપણ બે)	(૧૪)
	1. ખોરાક પ્રત્યે વ્યક્તિગત એલર્જી સમજાવો 2. કાર્બોહાઇડ્રેટનું ચયાપચય 3. ઉત્તેચકની કાર્યપદ્ધતિ જણાવો. 4. ભેળસેળ અંગેના કાયદાઓ સમજાવો	

ENGLISH VERSION

Que.1	Define enzyme and state its general properties.	(14)
	OR	
Que.1	Explain the types of enzymes in detail.	
Que.2	Metabolism Explain what is metabolism of fat.	(14)
	OR	
Que.2	Explain in detail food toxins produced by internal causes.	
Que.3	Describe the tests for testing adulterated food.	(14)
	OR	
Que.3	Write about metabolism of protein and carbohydrate.	
Que.4	Explain nitrogen cycle and nitrogen bridge in detail.	(14)
	OR	
Que.4	State the methods of checking adulteration in spices and grains.	
Que.5	Write a short note (any two)	(14)
	1. Explain personal allergies to foods 2. Metabolism of carbohydrates 3. State the mechanism of action of an enzyme. 4. Explain the laws regarding adulteration	
