

M.A. (HS) SEMESTER - 3 (CBCS) Examination
OCT/NOV-2024 (AS PER SYLLABUS YEAR JUNE-2024)
Food Science -1 (Core (New-23))

Time: 2:30 Hours

Marks: 70

Instructions:

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

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

ENGLISH VERSION

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