

M.Sc. (HS) Semester - 2 (CBCS) Examination
March/April – 2026 (As Per Syllabus Year-2023)
Principles of Food Science (Core)

Time: 2:30 Hours**Marks:70****Instructions:**

1. Question - 01 is compulsory.
2. Answer any three questions from question number 2 to 6.
3. Figures to the right indicate marks.

પ્રશ્ન-૧	ટૂંકમાં સમજાવો.	(૧૬)
	1) કેરેમલાઇઝેશન. 2) ઉત્સેચકોનું વર્ગીકરણ. 3) લિપિડ. 4) કાર્બોનેટેડ અને નોનકાર્બોનેટેડ પીણાં.	
	અથવા	
પ્રશ્ન-૧	ટૂંકમાં સમજાવો.	
	1) ક્રિસ્ટલાઇઝેશન. 2) ખાદ્યબગાડ. 3) ડેક્સ્ટ્રીનાઇઝેશન. 4) સિન્થેટીક અને કુદરતી પીણાં.	
પ્રશ્ન-૨	ખાદ્ય ઘટકોની લાક્ષણિકતાઓ, મહત્વની વિસ્તારથી સમજૂતી આપો.	(૧૮)
પ્રશ્ન-૩	ખાંડના પ્રકારો અને ગુણધર્મોની માહિતી આપો.	(૧૮)
પ્રશ્ન-૪	પાણીના ગુણધર્મો, ઉપયોગ, સ્વરૂપ, બંધિયાર- ખુલ્લુ પાણી અને મહત્વ લખો.	(૧૮)
પ્રશ્ન-૫	પોલિસેકરઇડ્સ અને નોન પોલિસેકરઇડ્સ સ્ટાર્ચના પ્રકારો સમજાવો.	(૧૮)
પ્રશ્ન-૬	આલ્કોહોલિક, નોનઆલ્કોહોલિક, કાર્બોનેટેડ, નોનકાર્બોનેટેડ પીણાં વિષે લખો.	(૧૮)

ENGLISH VERSION

Que.1	Explain in short.	(16)
	1) Caramelization 2) Classification of Enzymes 3) Lipid 4) Carbonated and non-carbonated beverages	
	OR	
Que.1	Explain in short	
	1) Crystallization. 2) food spoilage. 3) Dextrinization. 4) Synthetic and Natural beverages.	
Que.2	Give the details about Constituents of Foods, Properties and Significance.	(18)
Que.3	Write the Types and Properties of Sugars.	(18)
Que.4	Write the Properties, Use, Forms of water activity, free and Bound Water, Importance of water in details.	(18)
Que.5	Describe a type of Polysaccharides and non-Starch Polysaccharides starch.	(18)
Que.6	Write about the Alcoholic, non-alcoholic, Carbonated and Noncarbonated beverages.	(18)
