

M.A. (HS) SEMESTER - 4 (CBCS) Examination
March/April-2026 (As Per Syllabus Year June-2024)
Food Science -2(Core (New-23))

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

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

પ્રશ્ન-૧	પ્રોટીન,કેલરી તેમજ વિટામીન્સ વચ્ચેનો સહસંબંધ સમજાવો.	(૧૪)
	અથવા	
પ્રશ્ન-૧	બફર્સના ગુણધર્મો અને અગત્યતા સવિસ્તાર સમજાવો.	
પ્રશ્ન-૨	બી.એમ.આર.ને અસરકર્તા પરિબલો સવિસ્તાર સમજાવો.	(૧૪)
	અથવા	
પ્રશ્ન-૨	બી.એમ.આર.માપવાના ધોરણો અને તેનું મહત્વ સવિસ્તાર સમજાવો.	
પ્રશ્ન-૩	બેઇઝનો અર્થ, વ્યાખ્યા અને ગુણધર્મો વિશે સવિસ્તાર સમજાવો.	(૧૪)
	અથવા	
પ્રશ્ન-૩	એસિડનો અર્થ, વ્યાખ્યા અને ગુણધર્મો સવિસ્તાર સમજાવો.	
પ્રશ્ન-૪	ઇલેક્ટ્રોલાઇટ્સ વિશે સવિસ્તાર સમજાવો.	(૧૪)
	અથવા	
પ્રશ્ન-૪	કાર્બોહિડ્રેટ પ્રોટીન અને ચરબીની વિટામિન્સ પર અસરો સવિસ્તાર જણાવો.	
પ્રશ્ન-૫	ટ્રેકનોંધ લખો (કોઈપણ બે)	(૧૪)
	1) વિટામિન અને ક્ષારના સહસંબંધો.	
	2) ચરબીનું ચયાપચયન.	
	3) DNA અને RNA સમજાવો.	
	4) એસિડના પ્રકાર.	

ENGLISH VERSION

Que.1	Explain the relationship between protein, calories and vitamins.	(14)
	OR	
Que.1	Explain the properties and importance of buffers in detail.	
Que.2	Explain the factors affecting BMR in detail.	(14)
	OR	
Que.2	Explain the standards for measuring BMR and its importance in detail.	
Que.3	Explain the meaning, definition and properties of bases in detail.	(14)
	OR	
Que.3	Explain the meaning, definition and properties of acids in detail.	
Que.4	Explain electrolytes in detail.	(14)
	OR	
Que.4	Explain the effects of carbohydrates, proteins and fats on vitamins in detail.	
Que.5	Write a short note (Any Two)	(14)
	1) Relationships between vitamins and salts.	
	2) Fat digestion.	
	3) Explain DNA and RNA.	
	4) Types of acids.	
