



RAN-1251

Third year B.Sc. (Home Science) Sem-VI Examination

March / April - 2019

F₇-Food Science

Time: 3 Hours]

[Total Marks: 50

સૂચના : / Instructions

(૧)

નીચે દર્શાવેલ નિશાનીવાળી વિગતો ઉત્તરવહી પર અવશ્ય લખવી.
Fill up strictly the details of signs on your answer book

Name of the Examination:

Third year B.Sc. (Home Science) Sem-VI

Name of the Subject :

F₇ - Food Science

Subject Code No.:

1

2

5

1

Seat No.:

--	--	--	--	--	--

Student's Signature

- (૨) પ્રશ્ન નં - ૧ ફરજિયાત છે.
(૩) બાકીનામાંથી કોઈ પણ ચાર પ્રશ્નના જવાબ આપો.
(૪) દરેક પ્રશ્નના સમાન ગુણ છે.

પ્ર.૧: નીચેનાં શબ્દોની સમજૂતી આપો. (કોઈ પણ દસ)

(૧૦)

- | | |
|------------------------|--------------------|
| ૧. હાર્ડ બોઈલ્ડ એગ | ૭. ઈન્વરઝન |
| ૨. બોઉંડ વોટર | ૮. એન્ટીઓક્સિડન્ટ |
| ૩. હોમોજનાઈઝડ મિલ્ક | ૯. રીટ્રો ગ્રેડેશન |
| ૪. શોર્ટનીંગ એજન્ટ | ૧૦. ઈમ્બાયબીશન |
| ૫. ફેટનું હાયડ્રોજનેશન | ૧૧. જર્મીનેશન |
| ૬. પેક્ટીન | |

- પ્રશ્ન.૨ ટૂંક નોંધ લખો (કોઈ પણ બે) (૧૦)
૧. મીટના ટેન્ડરાઝેશન માટેની પદ્ધતિઓ
 ૨. રાંધણ કળામાં પાણીના કાર્યો
 ૩. રાઈસનું પાર્બોઈલિન્ગ
- પ્રશ્ન.૩ ચાના પ્રકારો જણાવો અને બ્લેક ટીનું પ્રોસેસિંગ વિસ્તૃત રીતે સમજાવો. (૧૦)
- પ્રશ્ન.૪ યોગ્ય ઉદાહરણ સાથે રાંધણ કળામાં ઈંડાના કાર્યો વિશે ચર્ચા કરો. (૧૦)
- પ્રશ્ન.૫ અ) રીગર મોર્ટીસ એટલે શું? ટૂંકમાં સમજાવો. (૦૫)
- બ) ફળોના પાકવાની પ્રક્રિયા દરમિયાન થતા ફેરફારો વિશે સમજાવો. (૦૫)
- પ્રશ્ન.૬ નીચેનાં વચ્ચેનો તફાવત જણાવો. (કોઈ પણ બે) (૧૦)
૧. એક્સિડેટીવ રેન્સિડીટી અને હાયડ્રોલાયટીક રેન્સિડીટી
 ૨. Enzymatic browning reactions & Non-enzymatic browning reactions
 ૩. મીટનું એજિંગ અને મીટનું ક્યોરીંગ

ENGLISH VERSION

- Instructions:** 1) Question No. 1 is compulsory.
 2) Attempt any Four questions from the remaining.
 3) Each question carries equal marks.

- Q. 1 Explain the following terms (any ten):** (10)
- | | |
|-------------------------|--------------------|
| 1. Hard-boiled egg | 7. Inversion |
| 2. Bound water | 8. Antioxidant |
| 3. Homogenised milk | 9. Retro gradation |
| 4. Shortening agent | 10. Imbibition |
| 5. Hydrogenation of fat | 11. Germination |
| 6. Pectin | |

- Q.2 Write Short notes on (any two): (10)**
1. Methods of tenderizing meat
 2. Role of water in cookery
 3. Parboiling of rice
- Q.3 Mention the types of Tea and discuss in detail the processing of Black Tea. (10)**
- Q.4 Discuss the role of egg in cookery with suitable examples. (10)**
- Q.5 A) What is Rigor mortis? Explain in brief. (05)**
- B) Explain in brief about the changes taking place in fruits during ripening. (05)**
- Q.6 Differentiate between the followings (any two) (10)**
1. Oxidative rancidity & hydrolytic rancidity
 2. Enzymatic browning reactions & Non-enzymatic browning reactions
 3. Ageing of meat & curing of meat
-