



AAC-007-001405

Seat No. _____

**Second Year B. Sc. (Home Sci.) (Sem. IV)
(CBCS) Examination**

March / April – 2016

Food Science

(New Course)

Faculty Code : 007

Subject Code : 001405

Time : 2 Hours]

[Total Marks : 50

1 M.C.Q. :

15

(1) ફરમેન્ટેડ મિલ્ક પ્રોડક્ટ -

(A) રબડી

(B) આઈસક્રીમ

(C) દહીં

(D) ફ્રૂટસલાડ

(2) દૂધ એ

(A) જેલ છે

(B) સાચું દ્રાવણ છે

(C) ઈમલ્ઝન છે

(D) અવલંબન છે

(3) ગાયના માંસને કહેવાય.

(A) પોર્ક

(B) બીફ

(C) પોલ્ટ્રી

(D) મટન

- (4) બદામમાં ફેટનું પ્રમાણ/100 ગ્રામ
- (A) 20 ગ્રામ (B) 5.2 ગ્રામ
- (C) 10 ગ્રામ (D) 58.9 ગ્રામ
- (5) પાકેલા ફળમાં આ સ્વરૂપે કાર્બોહાઈડ્રેટ્સ રહેલું હોય છે ?
- (A) સ્ટાર્ચ (B) ઓક્ઝેલિક એસિડ
- (C) સુગર (D) ડેક્ષ્ટ્રીન
- (6) ગ્રાહકોમાં ખાદ્ય બનાવટની સ્વીકાર્યતાનું માપન -
- (A) રેંકિંગ ટેસ્ટ દ્વારા (B) હિડ્રોનિક સ્કેલ દ્વારા
- (C) તફાવતમય કસોટી દ્વારા (D) કમ્પોઝીટ સ્કોરિંગ દ્વારા
- (7) તાજી માછલી ખરીદતી વખતે ધ્યાન રાખો કે -
- (A) લાલ ગીલ્સ (B) રંગ ચમકદાર
- (C) મજબૂત ચરબી (D) ઉપરોક્ત બધા
- (8) પનીરની લાક્ષણિકતા -
- (A) ભીનાશવાળું (B) ફૂગ વગરનું
- (C) દુર્ગન્ધરહિત (D) સફેદ કલરનું
- (E) ઉપરોક્ત બધા
- (9) બીજા કઠોળની સરખામણીમાં આ કઠોળ વધારે સુપાચ્ય છે.
- (A) અડદ (B) મગ
- (C) મસૂર (D) સોયાબીન

(10) જોડકાં જોડો :

- | | | |
|----------------|---|---------|
| (A) બેલ પેપર | — | કાકડી |
| (B) એગ પ્લાન્ટ | — | ભીંડો |
| (C) ઓકરા | — | કપ્સીકમ |
| (D) કુકરબીટ્સ | — | રીંગણ |

(11) ફળ અને શાકભાજીમાં રહેલા મહત્વના ઉત્સેચકો -

- (A) માલ્ટોઝ
(B) એસ્કોર્બિક ઓક્સિડેઝ અને ફીનોલ ઓક્સિડેઝ
(C) લેક્ટેઝ અને અમાઈલેઝ
(D) પેપ્સિન અને ટ્રીપ્સીન

(12) આલ્કલીઝ સેલ્યુલોઝને વધારે કઠણ કરે છે.

- (A) સાયું (B) ખોટું
(C) ખબર નથી

(13) કેસરીદાળ વધુ પ્રમાણમાં લેવાથી થાય છે.

- (A) ફ્લેવીઝમ (B) લેથાઈરીઝમ
(C) ફ્લુરોસીસ (D) ઉપરોક્ત એક પણ નહીં

(14) સૂકામેવામાં પ્રોટીનની માત્રા 100 ગ્રામદીઠ

- (A) પિસ્તા - 21.2 ગ્રામ (B) કાજુ - 15.6 ગ્રામ
(C) અખરોટ - 20.8 ગ્રામ (D) બદામ - 19.8 ગ્રામ

(15) કેરોટીનોઈડ પિગમેન્ટ શેમાં હાજર છે ?

- (A) ગાજર-કેરી (B) બીટ-રીંગણ
(C) લેમન-પીચ (D) પાલક-મેથી

- 2 કોઈ પણ બે પ્રશ્નોના જવાબ લખો : 20
- (૧) દૂધનું રાસાયણિક બંધારણ સમજાવો.
- (૨) ગરમીની શાકભાજીના પિગમેન્ટ પર થતી અસર વર્ણવો.
- (૩) બેરીઝ અને સિટ્રસ ફ્રૂટ વર્ણવો.
- (૪) કઠોળમાં રહેલાં ઝેરીતત્ત્વો વિશે લખો.
- 3 ટૂંકનોંધ લખો : (કોઈ પણ ત્રણ) 15
- (૧) માંસના પ્રકાર
- (૨) ટુ સેમ્પલ ડિફરન્સ ટેસ્ટ - ઈવેલ્યુએશન કાર્ડ સાથે
- (૩) સૂકામેવાની પસંદગી
- (૪) ફળ પાકવાની પ્રક્રિયા
- (૫) સલાડ
- (૬) હેડોનિક ટેસ્ટ અને ન્યુમેરિકલ ટેસ્ટ - વર્ણવો.

ENGLISH VERSION

- 1 M.C.Q. : 15
- (1) Fermented milk product
- (A) Rabari (B) Ice-cream
- (C) Curd (D) Fruitsalad
- (2) Milk is a
- (A) Gel (B) True solution
- (C) Emulsion (D) Suspension

- (3) Meat of cow is called
- (A) Pork (B) Beef
- (C) Poultry (D) Mutton
- (4) The amount of fat present in Almond per 100 gm -
- (A) 20 gm (B) 5.2 gm
- (C) 10 gm (D) 58.9 gm
- (5) In riped fruit, carbohydrate is found in this form
- (A) Starch (B) Oxalic acid
- (C) Sugar (D) Dextrin
- (6) Measurement of accepting of food product by consumer is :
- (A) Ranking (B) Hedonic test
- (C) Differentiation (D) Composite Scoring test
- (7) While purchsing fresh fish this must be noted -
- (A) Red gills (B) Shineful colour
- (C) Full of fats (D) All of above
- (8) Good quality of paneer must be
- (A) with moisture (B) without fungus
- (C) odour free (D) white coloured
- (E) All above
- (9) In comparison of pulses, this pulse is more digestible.
- (A) Black gram (B) Green gram
- (C) Lentil (D) Soyabean

(10) Match the following :

- | | | |
|-----------------|---|---------------|
| (A) Bell pepper | – | Cucumber |
| (B) Egg Plant | – | Lady's finger |
| (C) Okra | – | Capsicum |
| (D) Cucurbits | – | Brinjal |

(11) The fruits and vegetable contain _____ enzymes.

- (A) Maltose
- (B) Ascorbic oxidase and Phenol oxidase
- (C) Lactase and Amylase
- (D) Pepsine and Trypsine

(12) Alkali hardens the cellulose.

- (A) True
- (B) False
- (C) Not sure

(13) By taking more amount of “Kesaridal” it causes _____.

- (A) Flavism
- (B) Lathyrism
- (C) Fluorosis
- (D) None of above

(14) In nuts, gm. of protein is :

- | | | |
|-------------------|---|---------|
| (A) Pistachio nut | – | 21.2 gm |
| (B) Cashew nut | – | 15.6 gm |
| (C) Walnut | – | 20.8 gm |
| (D) Almond | – | 19.8 gm |

(15) In which of the following the carotenoids pigment is present ?

- | | |
|------------------|-----------------------|
| (A) Carrot-Mango | (B) Beet-Brinjal |
| (C) Lemon-Peach | (D) Spinach-Fenugreek |

2 Answer any two : 20

- (1) Explain chemical composition of milk.
- (2) Effect of heat on vegetable pigment.
- (3) Describe Berries and Citrus fruits.
- (4) Write about toxic factors in pulses.

3 Write short notes : (any three) 15

- (1) Types of meat
- (2) Describe Two sample difference test with evaluation card.
- (3) Selection of nuts
- (4) Process of fruit ripening
- (5) Salad
- (6) Describe – Hedonic test and Numerical test.
