



DGG-007-003401

Seat No. _____

M. Sc. (Food & Nutrition) (Sem. IV) Examination

May/June – 2015

Food Processing & Technology

Faculty Code : 007

Subject Code : 003401

Time : 2½ Hours]

[Total Marks : 70

- સૂચના : (૧) પહેલો પ્રશ્ન ફરજિયાત છે.
(૨) બાકીનામાંથી કોઈ પણ ત્રણ લખો.
(૩) પ્રશ્ન ૨ થી દ્વિતી માકર્સ સરખા છે.

- | | | |
|---|---|----|
| ૧ | નીચેનાના જવાબ આપો. | ૧૬ |
| | (અ) ચાર પ્રકારના મશરૂમના ફક્ત નામ આપો. | ૪ |
| | (બ) ખાદ્યનું પી.એચ. આધારીત વર્ગીકરણ આપો. | ૪ |
| | (ક) ડીમાર્કેશન પી.એચ..... અને તાપમાન છે | ૨ |
| | (ડ) પોલ્ટ્રી પ્રોસેસીંગનો ફલો ચાર્ટ લખો. | ૩ |
| | (ઈ) ચોખાના પ્રોસેસીંગનો ફલો ચાર્ટ લખો. | ૩ |
| ૨ | વિગતવાર ચર્ચો. | ૧૮ |
| | (અ) પેસ્ચ્યુરાઈઝેશન | |
| | (બ) ઘઉંનું પ્રોસેસીંગ | |
| ૩ | કઠોળના પ્રોસેસીંગની વિગતવાર ચર્ચા કરો. | ૧૮ |
| ૪ | સમજાવો. | ૧૮ |
| | (અ) થર્મલ પ્રોસેસીંગ | |
| | (બ) માછલીનું પ્રોસેસીંગ | |

- ૫ કુડ પ્લાન્ટના સેનીટેશનની વિગતવાર ચર્ચા કરો. ૧૮
- ૬ ટૂંકનોંધ લખો.
(અ) તેલના નિષ્કર્ષણ યાંત્રિક પદ્ધતિઓ
(બ) તેલનું રીફાઈનીંગ.

ENGLISH VERSION

- Instructions : (1) Question No.1 is compulsory.
(2) Attempt any 3 from the rest
(3) Question no 2-6 Carry equal marks

- 1 Answer the following. 16
(a) Give the names of any four types of mushroom. 4
(b) Give pH classification of food. 4
(c) Demarcation pH classification of food. 4
(d) Write the flow chart of poultry processing. 3
(e) Write the flow chart of rice processing. 3
- 2 Discuss in detail. 18
(a) Pasteurization
(b) wheat processing.
- 3 Discuss pulse processing in detail. 18
- 4 Explain 18
(a) Thermal processing
(b) Fish processing.
- 5 Discuss food plant sanitation in detail. 18
- 6 Write short note on 18
(a) Mechanical methods of oil extraction
(b) Refining of oil.