



HCP-007-001305 Seat No. \_\_\_\_\_

**B. Sc. (Home Science) (Sem. III) Examination**

October/November – 2017

**Food Science : Paper - V**

*Elective*

*[Old Course]*

**Faculty Code : 007**

**Subject Code : 001305**

Time : 2 Hours]

[Total Marks : 50

- ૧ સોયાબીનની બનાવટો વિશે લખો. ૧૦  
અથવા
- ૧ ચરબી અને તેલના કાર્યો લખો. ૧૦
- ૨ ચોખાના પારબોઈલીંગના ફાયદા તથા ગેરફાયદા લખો. ૧૦  
અથવા
- ૨ ઘઉંના લોટના પ્રકાર સમજાવો. ૧૦
- ૩ ખાંડના પ્રકાર સમજાવો. ૧૦  
અથવા
- ૩ કંદ અને મૂળ વિશે લખો. ૧૦
- ૪ સેન્સરી ટેસ્ટ કરવા માટેની પ્રાયોગિક જરૂરિયાત લખો. ૧૦  
અથવા
- ૪ સેન્સરી ઈવેલ્યુએશન એટલે શું ? ડીફરન્સ ટેસ્ટ સમજાવો. ૧૦
- ૫ ટૂંકનોંધ લખો : (કોઈપણ બે) ૧૦  
(૧) મશરૂમ  
(૨) મેકોનીની બનાવટો  
(૩) ગળપણ આપતા પદાર્થો  
(૪) અપ્રચલિત લીલા પાનવાળા શાક

## **ENGLISH VERSION**

- 1 Write about the products of soybean. **10**
- OR**
- 1 Write the functions of fats and oils. **10**
- 2 Write the advantages and disadvantages of parboiling of rice. **10**
- OR**
- 2 Explain – types of wheat flour. **10**
- 3 Explain various forms of sugar. **10**
- OR**
- 3 Write about roots and tubers. **10**
- 4 Write about the practical requirement for conducting sensory test. **10**
- OR**
- 4 What is sensory evaluation ? Explain difference test. **10**
- 5 Write short notes : (any **two**) **10**
- (1) Mushrooms
  - (b) Macaroni products
  - (c) Sweetening agents
  - (d) Unconventional green leafy vegetables
-