



**HCO-007-001533**

Seat No. \_\_\_\_\_

**B. Sc. (Sem. V) (CBCS) (Home Sci.) (F.N.) Examination**

**October – 2017**

**Paper - 4 : Biochemistry - I**

*(Core) (New Course)*

**Faculty Code : 007**

**Subject Code : 001533**

Time : 2 Hours]

[Total Marks : 50

**સૂચના :** બધા જ પ્રશ્ન ફરજિયાત છે.

- |   |  |    |
|---|--|----|
| ૧ | મોનોસેકેરાઈડની પ્રક્રિયાઓ પર નોંધ લખો.           | ૧૦ |
|   | <b>અથવા</b>                                      |    |
| ૧ | કાર્બોહાઈડ્રેટની પ્રકાશ ક્રિયાશીલતા સમજાવો.      | ૧૦ |
| ૨ | એમીનો એસિડનું વર્ગીકરણ સમજાવો.                   | ૧૦ |
|   | <b>અથવા</b>                                      |    |
| ૨ | એમીનો એસિડનાં ભૌતિક અને રસાયણિક ગુણધર્મો વર્ણવો. | ૧૦ |
| ૩ | ફેટીએસિડનું વર્ગીકરણ સમજાવો.                     | ૧૦ |
|   | <b>અથવા</b>                                      |    |
| ૩ | ફેટીએસિડનાં રસાયણિક ગુણધર્મો વર્ણવો.             | ૧૦ |
| ૪ | ચરબીનાં વ્યુત્પન્નો વર્ણવો.                      | ૧૦ |
|   | <b>અથવા</b>                                      |    |
| ૪ | ચરબીમાં ખોરાશ, એસિડઆંક તથા આયોડિનઆંક સમજાવો.     | ૧૦ |

HCO-007-001533]

1

[ Contd...

- ૫ કોઈપણ બે પર ટૂંકનોંધ લખો : ૧૦
- (૧) એમીનોશર્કરા  
(૨) મ્યુકોપોલીસેકેરાઈડ અને ગ્લાયકોપ્રોટીન  
(૩) એમીનો એસિડની સામાન્ય રચના  
(૪) સાબુનીકરણ

### ENGLISH VERSION

**Instruction** : All questions are compulsory.

- 1 Write a note on reactions of monosaccharides. 10
- OR**
- 1 Explain optical activity of carbohydrates. 10
- 2 Explain classification of amino acids. 10
- OR**
- 2 Describe physical and chemical properties of amino acids. 10
- 3 Explain classification of fatty acids. 10
- OR**
- 3 Describe chemical properties of fatty acids. 10
- 4 Describe derivatives of lipids. 10
- OR**
- 4 Explain rancidity, acid value and iodine value in fats. 10
- 5 Write short notes on any **two** : 10
- (1) Aminosugars  
(2) Mucopolysaccharides and glycoproteins  
(3) Common structure of amino acid  
(4) Saponification