



HDU-001-035101

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

**M. A. (Home Science) (Sem. I) (CBCS) Examination**

November / December – 2017

**CCT - 01 : Food Science - I**

(Old Course)

**Faculty Code : 001**

**Subject Code : 035101**

Time :  $2\frac{1}{2}$  Hours]

[Total Marks : 70

- ૧ ઉત્સેચકોની અગત્યતા અને પ્રકારો સવિસ્તર સમજાવો. ૧૪  
અથવા
- ૧ ફૂડ ટોકસીન એટલે શું ? જુદા-જુદા પ્રકારના ફૂડ ટોકસીન અને તેની ઝેરી અસરો સમજાવો. ૧૪
- ૨ ચયાપચય એટલે શું ? પ્રોટીનના ચયાપચય વિશે લખો. ૧૪  
અથવા
- ૨ ઉત્સેચકના ગુણધર્મ વિશે લખો. ૧૪
- ૩ ઉત્સેચકનો અર્થ અને વ્યાખ્યા આપી તેની સક્રિયતાને અસર કરતાં પરિબલો સમજાવો. ૧૪  
અથવા
- ૩ ખાદ્ય પદાર્થમાં કેવા પ્રકારના પદાર્થોની ભેળસેળ થાય છે તે સમજાવો. ૧૪
- ૪ ભેળસેળ એટલે શું ? ભેળસેળ અંગેના કાયદાઓ વિશે સમજાવી તેલ, ઘી અને ખાંડમાં થતી ભેળસેળ ચકાસણીની પદ્ધતિઓ સમજાવો. ૧૪  
અથવા
- ૪ ખાદ્ય પદાર્થમાં કયા કારણોથી ટોકસીન ઉત્પન્ન થાય છે. તેના વિશે સમજાવો. ૧૪
- ૫ ટૂંકનોંધ લખો : (કોઈપણ બે) ૧૪  
(૧) મસાલામાં થતી ભેળસેળની ચકાસણીની પદ્ધતિઓ  
(૨) કાર્બોહાઈડ્રેટનું ચયાપચય  
(૩) ચરબીનું ચયાપચય  
(૪) દુધ, અનાજ, કઠોળ અને લોટમાં ભેળસેળ ચકાસણીની પદ્ધતિઓ.

## ENGLISH VERSION

- 1 Explain in detail about the importance and types of enzymes. 14

OR

- 1 What is food toxins ? Explain about different types of food toxins and it's poisonous effects. 14

- 2 What is metabolism ? Write about the metabolism of protein. 14

OR

- 2 Write about the properties of enzymes. 14

- 3 Give the meaning and definition of enzyme. Explain factor affecting on activity of enzyme. 14

OR

- 3 Explain about which types of material is used in food adulteration. 14

- 4 What is adulteration ? Explain about the law of adulteration and method for checking adulteration in oil, ghee and sugar. 14

OR

- 4 Explain about the causes which produce toxins in the food ? 14

- 5 Write short notes : (any two) 14

- (1) Defecting methods of adulteration in spices
- (2) Metabolism of carbohydrate
- (3) Metabolism of lipid
- (4) Defecting methods of adulteration in milk, cereals, pulses, and flour.