



HDO-1601290202030700 Seat No. \_\_\_\_\_

M. A. (Sem. III) (Home Science) (CBCS) Examination

November / December – 2017

CCT - 07 : Food Science - I

(New Course)

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

[Total Marks : 70

૧ ઉત્સેચકો, વનસ્પતિઓ, બેક્ટેરીયા અને વાયરસથી ઉત્પન્ન થતાં ફૂડ ટોક્સીન વિશે લખો. ૧૪

અથવા

૧ જુદાં જુદા પીણાઓ અને મરીમસાલામાં થતી ભેળસેળ વિશે સમજાવો. ૧૪

૨ ઉત્સેચકની વ્યાખ્યા આપી તેની પ્રક્રિયાને અસરકરતાં પરિબળો વિશે સમજાવો. ૧૪

અથવા

૨ ખાદ્યપદાર્થમાં ભેળસેળ માટે વપરાતા પદાર્થો વિશે લખી, દૂધ અને દૂધની બનાવટ તેમજ તેલ, ઘીમાં થતી ભેળસેળ વિશે ચર્ચા કરો. ૧૪

૩ કાર્બોહિદ્રેટમાં પાચન, દહન અને ચયાપચય વિશે સમજાવો. ૧૪

અથવા

૩ જુદા જુદા પરિરક્ષકો, લેડ, વિકિરણો અને વ્યક્તિ એલર્જીથી ઉત્પન્ન થતાં ફૂડ ટોક્સીન વિશે વિગતવાર ચર્ચા કરો. ૧૪

૪ પ્રોટીન અને ચરબીનાં ચયાપચય વિશે વિગતવાર નોંધ લખો. ૧૪

અથવા

૪ ઉત્સેચકોનાં લાક્ષણિક ગુણધર્મો વિશે જણાવો. ૧૪

૫ ટૂંકનોંધ લખો : (કોઈપણ બે) ૧૪

(૧) ભેળસેળનો અર્થ, વ્યાખ્યા અને તેનાં કાયદાઓ વિશે લખો.

(૨) ઉત્સેચકોનાં વર્ગીકરણ વિશે ચર્ચા કરો.

(૩) ચયાપચયનો અર્થ, એનાબોલીઝમ, કેટાબોલીઝમ વિશે વિગતવાર લખો.

(૪) મરીમસાલામાં થતી ભેળસેળ ચકાસવાની પદ્ધતિઓ વિશે ચર્ચા કરો.

## ENGLISH VERSION

1 Write about food toxin produced by enzymes, plant, bacteria, and virus. 14

OR

1 Explain about the adulteration of different types of cold drinks and spices. 14

2 Give the definition of enzymes and explain about the factors affecting on the activity of enzymes. 14

OR

2 Write about the materials used for adulteration and discuss about the adulteration of milk and milk products, oil and ghee. 14

3 Explain about the metabolism, digestion and burning of carbohydrates. 14

OR

3 Discuss about food toxin produced by different types of Preservatives, Led, Radio active fall out, and Personal allergy. 14

4 Write a note on the metabolism of protein and fat. 14

OR

4 Describe the properties of enzymes. 14

5 Write short note : (any **two**) 14

(1) Write about the meaning, definition and laws of adulteration.

(2) Discuss about the classification of enzymes.

(3) Write about the meaning of metabolism, anabolism and catabolism.

(4) Discuss about the adulteration defecting methods of different types of spices.