



NBU-007-003401

Seat No. _____

M. Sc. (Home Science) (Sem. IV) Examination

April/May – 2017

Foods & Nutrition : FN-401
(Food Processing & Technology)
(Old Course)

Faculty Code : 007

Subject Code : 003401

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

[Total Marks : 70

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

- ૧ નીચેના પ્રશ્નોના જવાબ આપો : ૧૬
(અ) માઈકો ઓરગેનીઝમ અને તેના સ્પોર્સનું હીટ રેસીસ્ટન્સ વિષે લખો. ૪
(બ) ઓઈલનું ન્યુટ્રલાઈઝેશન શું છે ? ૪
(ક) પોલ્ટ્રી પ્રોસેસીંગનો ફ્લોચાર્ટ લખો. ૪
(ડ) COP અને CIPની વ્યાખ્યા આપો. ૪
- ૨ ફર્મેન્ટેશન એટલે શું ? લેક્ટીક એસિડ ફર્મેન્ટેશન અથવા આલ્કોહોલીક ફર્મેન્ટેશન વિગતે વર્ણવો. ૧૮
- ૩ ઘઉંનું પ્રોસેસીંગ વિગતે વર્ણવો. ૧૮
- ૪ સોયાબીન પ્રોસેસીંગ વિષે વિગતે ચર્ચો. ૧૮
- ૫ મીટ પ્રોસેસીંગ વિગતે ચર્ચો. ૧૮
- ૬ ટૂંકનોંધ લખો : ૧૮
(અ) કેર્નીંગ
(બ) રાઈસ પ્રોસેસીંગ.

ENGLISH VERSION

Instructions :

- (1) Question no. 1 is compulsory.
- (2) Attempt any three from the rest.
- (3) Question no. 2-6 carry equal marks.

1	Answer the following :	16
	(a) Write about heat resistance of microorganism and its spores.	4
	(b) What is neutralization of oil ?	4
	(c) Write flow chart of poultry processing.	4
	(d) Give definition of COP and CIP.	4
2	What is fermentation ? Describe lactic acid fermentation or alcoholic fermentation in detail.	18
3	Discuss wheat processing in detail.	18
4	Discuss in detail about soyabean processing.	18
5	Discuss meat processing in detail.	18
6	Write short note on :	18
	(a) Canning	
	(b) Rice processing.	
