



MAQ-007-001405

Seat No. _____

B. Sc. (Home Science) (Sem. IV) (CBCS) Examination

March / April - 2018

ELE - 5 : Home Science Block - I (FN)

(Food Science - II) (Old Course)

Faculty Code : 007

Subject Code : 001405

Time : 2 Hours]

[Total Marks : 50

સૂચના : બધા પ્રશ્નોનાં જવાબ લખવા જરૂરી છે.

૧ લખો : કઠોળમાં રહેલ ઝેરી તત્વો. ૧૦

અથવા

૧ રેટીંગ ટેસ્ટનાં નામ લખી હીડોનીક ટેસ્ટ અને કમ્પોઝીટ સ્કોરીંગ ટેસ્ટ સમજાવો. ૧૦

૨ લખો : દૂધનું બંધારણ ૧૦

અથવા

૨ લખો : શાકભાજીનું રાસાયણિક બંધારણ ૧૦

૩ લખો : ફળનું પકવવું અને સંગ્રહ ૧૦

અથવા

૩ લખો : દૂધની બનાવટો ૧૦

૪ સુકા કઠોળને રાંધવાની પદ્ધતિ અને તેની કુર્કીંગ ક્વોલીટી પર અસર કરતાં પરિબલો લખો. ૧૦

અથવા

૪ લખો : ફળની પસંદગી અને બંધારણ ૧૦

MAQ-007-001405]

1

[Contd...

- ૫ ટૂંકનોંધ લખો : (કોઈપણ બે) ૧૦
- (૧) સલાડ
- (૨) સુકામેવાની પસંદગી
- (૩) માંસ માછલી
- (૪) ટુ સેમ્પલ ડીફરન્સ ટેસ્ટ.

ENGLISH VERSION

Instruction : Attempt all the questions.

- 1 Write toxic factors in pulses. 10
- OR**
- 1 Give name of rating test. Explain Hedonic test and composite scoring test. 10
- 2 Write composition of milk. 10
- OR**
- 2 Write : Chemical composition of vegetables. 10
- 3 Write : Ripening and storage of fruit. 10
- OR**
- 3 Write : Milk products. 10
- 4 Write about method of cooking for dry pulses and factors affecting cooking quality. 10
- OR**
- 4 Write : Selection and composition of fruits. 10
- 5 Write short note : (any two) 10
- (1) Salad
- (2) Selection of nuts
- (3) Meat-fish
- (4) Two sample difference test.