



MBS-007-1034001

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

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

**(CBCS) Examination**

**April / May - 2018**

**Foods & Nutrition**

**(Food Processing & Technology)**

**(New Course)**

**Faculty Code : 007**

**Subject Code : 1034001**

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

[Total Marks : 70

- સૂચના : (૧) પહેલો પ્રશ્ન ફરજિયાત છે.  
(૨) બાકીનામાંથી કોઈપણ ત્રણ લખો.  
(૩) પ્રશ્ન ૨ થી દના માર્ક્સ સરખા છે.

૧	નીચેના જવાબ આપો :	૧૬
	(અ) રાઈસ ડ્રાઈંગની વિવિધ રીતો ચર્ચો.	૪
	(બ) બ્લાંચીંગ ઉપર નોંધ તૈયાર કરો.	૪
	(ક) રાઈસ પ્રોસેસીંગનો ફલો ચાર્ટ લખો.	૪
	(ડ) એગલો મરેશન અને ફર્મેન્ટેશન વિશે લખો.	૪
૨	વિગતે ચર્ચો :	૧૮
	(અ) ઘઉંનું પ્રોસેસીંગ	
	(બ) મશરૂમમાં પોસ્ટ હાર્વેસ્ટીંગ ચેન્જીસ	
૩	ફૂડ પ્રોસેસીંગમાં ન્યુટ્રીશન વ્યય વિશે વિગતે ચર્ચો.	૧૮
૪	સોયાબીન પ્રોસેસીંગ વિશે વિગતે ચર્ચો.	૧૮
૫	માંસનાં પ્રોસેસીંગ વિશે વિગતે ચર્ચો.	૧૮
૬	ટૂકનોંધ લખો :	૧૮
	(અ) મશરૂમનો લાંબા સમયનો સંગ્રહ	
	(બ) ફૂડ પ્લાન્ટ સેનીટેશન.	

## ENGLISH VERSION

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

- |          |  |           |
|----------|--|-----------|
| <b>1</b> | Answer the following :   | <b>16</b> |
|          | (a) Discuss various methods of rice drying.                    | 4         |
|          | (b) Prepare brief note on blanching.                           | 4         |
|          | (c) Write flow chart of rice processing.                       | 4         |
|          | (d) Write about agglomeration and fermentation.                | 4         |
| <br>     |  |           |
| <b>2</b> | Discuss in detail :  | <b>18</b> |
|          | (a) Wheat processing   |           |
|          | (b) Post harvesting changes in mushroom.                       |           |
| <br>     |  |           |
| <b>3</b> | Discuss in detail about nutrition loss during food processing. | <b>18</b> |
| <br>     |  |           |
| <b>4</b> | Discuss in detail about soyabean processing.                   | <b>18</b> |
| <br>     |  |           |
| <b>5</b> | Discuss in detail about meat processing.                       | <b>18</b> |
| <br>     |  |           |
| <b>6</b> | Write short notes on :   | <b>18</b> |
|          | (a) Long term storage of mushroom                              |           |
|          | (b) Food plant sanitation.                                     |           |

---