



PAQ-007-1015016

Seat No. _____

B. Sc. (Home Science) (Sem. V)
(CBCS) (W.E.F. 2016) Examination
October / November - 2018
Food Science - I
(New Course) (F.N.)

Faculty Code : 007

Subject Code : 1015016

Time : 2 Hours]

[Total Marks : 50

- ૧ ખોરાકની સ્વીકાર્યતામાં દેખાવના ફાળા વિશે લખો. ૧૦
અથવા
- ૧ સોયાબીનનું બંધારણ લખી, સોયાબીનની કોઈ પણ ત્રણ બનાવટો વિશે લખો. ૧૦
- ૨ ઘઉંના લોટના પ્રકાર સમજાવો. ૧૦
અથવા
- ૨ ચોખાનું પારબોઈલીંગ અને તેના ફાયદા અને ગેરફાયદાઓ વિશે લખો. ૧૦
- ૩ સેન્સરી ઈવેલ્યુએશન માટેની પ્રાયોગિક જરૂરિયાત લખો. ૧૦
અથવા
- ૩ ખાંડના પ્રકાર સમજાવો. ૧૦
- ૪ ચરબી અને તેલના કાર્યો લખો. ૧૦
અથવા
- ૪ કોઈ પણ બે ડિફરન્સ ટેસ્ટ લખો. (ટેબલ સહિત) ૧૦
- ૫ ટૂંકનોંધ લખો : (કોઈ પણ બે) ૧૦
(૧) ભારતીય ચીકી
(૨) સ્પારૂલીના
(૩) કંદમૂળની પસંદગી
(૪) ઘઉંની રચના.

ENGLISH VERSION

- 1 Write about appearance factors in acceptability of food. 10
- OR**
- 1 Write about composition of soyabean and any three products of soyabean. 10
- 2 Explain types of wheat flour. 10
- OR**
- 2 Parboiling of rice and its advantages and disadvantages. 10
- 3 Write about practical requirement for conducting sensory evaluation. 10
- OR**
- 3 Explain various forms of sugar. 10
- 4 Write the functions of fats and oils. 10
- OR**
- 4 Write about any two difference tests. (with table) 10
- 5 Write short notes : (any two) 10
- (1) Indian chiki
 - (2) Spirulina
 - (3) Selection of root and tubers
 - (4) Structure of wheat.
-