



**PBT-1601290202030700** Seat No. \_\_\_\_\_

**M. A. (Sem. III) (CBCS) Examination**

**November / December - 2018**

**CCT - 07 : Home Science**

**(Food Science - I)**

**(New Course)**

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

[Total Marks : 70

- ૧ વિવિધ પ્રકારનાં આંતરિક કારણોથી ખાદ્યપદાર્થમાં ઉત્પન્ન થતાં ટોકસીન વિશે ચર્ચા કરો. ૧૪
- અથવા**
- ૧ કાર્બોદિત અને ચરબીનું ચયાપચય સમજાવો. ૧૪
- ૨ ઉત્સેચકોનાં ગુણધર્મો વિશે વિસ્તૃત ચર્ચા કરો. ૧૪
- અથવા**
- ૨ એનાબોલીઝમ, કેટાબોલીઝમ અને પ્રોટીનનું ચયાપચય વિશે લખો. ૧૪
- ૩ વિવિધ પ્રકારનાં મસાલામાં થતી ભેળસેળ ચકાસવાની પદ્ધતિઓ વિશે લખો. ૧૪
- અથવા**
- ૩ વિવિધ પ્રકારનાં ફૂડ ટોકસીન અને તેની ઝેરી અસરો વિશે વિસ્તૃત માહિતી આપો. ૧૪
- ૪ દૂધ અને દૂધની બનાવટો ઘી, તેલ, ખાંડ, મીઠું, ગોળ વગેરે ખાદ્યપદાર્થોમાં થતી ભેળસેળ ચકાસવાની પદ્ધતિઓ વિશે ચર્ચા કરો. ૧૪
- અથવા**
- ૪ ઉત્સેચકોની કાર્યપદ્ધતિ અને તેનાં પ્રકારો સમજાવો. ૧૪
- ૫ ટૂંકનોંધ લખો : (કોઈ પણ બે) ૧૪
- (૧) જુદાં જુદાં ખાદ્ય પદાર્થોમાં થતી ભેળસેળ.
- (૨) સૂક્ષ્મ જીવાણુ અને વ્યક્તિગત એલર્જી દ્વારા ઉત્પન્ન થતાં ફૂડ ટોકસીન વિશે ચર્ચા કરો.
- (૩) ભેળસેળનો અર્થ, વ્યાખ્યા, ભેળસેળનાં કાયદાઓ વિશે લખો.
- (૪) ઉત્સેચકોની સક્રિયતાને અસરકર્તા પરિબળો વિશે ચર્ચા કરો.

## ENGLISH VERSION

1 Discuss about the food toxin produced by internal reasons. 14

**OR**

1 Explain the metabolism of carbohydrates and fat. 14

2 Discuss about the properties of enzymes, in detail. 14

**OR**

2 Write about the anabolism, catabolism and metabolism of protein. 14

3 Write about the adulteration testing method of different types of spices. 14

**OR**

3 Give information about the different types and toxic effect food toxin, in detail. 14

4 Discuss about the testing methods to check the adulteration in milk and milk products, ghee, oil, sugar, salt and jaggery. 14

**OR**

4 Explain the working procedure and types of enzymes. 14

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

(1) Adulteration in different food.

(2) Discuss about the food toxins produced by microorganisms and personal food allergy.

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

(4) Discuss the factors affecting on enzyme activity.