



MCB-16081202020300

Seat No. _____

M. Sc. (Home Sci.) (Sem. II) (CBCS) Examination

April / May - 2018

Food & Nutrition & General Home Science

(Food Science) (New Course)

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

[Total Marks : 70

- સૂચના :** (૧) પહેલો પ્રશ્ન ફરજિયાત છે.
(૨) બાકીનામાંથી કોઈપણ ત્રણ લખો.
(૩) પ્રશ્ન ૨ થી ૬ ના માર્ક્સ સરખા છે.

- ૧ નીચેનાના જવાબ લખો : ૧૬
(અ) ફોમ સ્ટેબિલાઈઝર વિશે ચર્ચા કરો. ૪
(બ) કોલોઈડ, સસ્પેન્શન અને દ્રાવણોની લાક્ષણિકતા આપો. ૪
(ક) રિટ્રોગ્રેડેશન વિશે ચર્ચા કરો. ૪
(ડ) નોન-એન્ઝાઈમિક બ્રાઉનિંગ અને કેરેમલાઈઝેશન વિશે ચર્ચા કરો. ૪
- ૨ વિગતવાર ચર્ચા કરો : ૧૮
(અ) કાર્બોહાઈડ્રેટ્સ
(બ) ખાદ્યના ફંક્શનલ ગુણધર્મો
- ૩ વિગતવાર ચર્ચા કરો : ૧૮
(અ) કૃત્રિમ સ્વીટનર્સ
(બ) ફૂડ કલર્સ
- ૪ લિવનિંગ એજન્ટ વિશે વિગતવાર ચર્ચા કરો. ૧૮
- ૫ ફેટની વ્યાખ્યા, વર્ગીકરણ, રાસાયણિક અને ફંક્શનલ ગુણધર્મોની વિગતવાર ચર્ચા કરો. ૧૮
- ૬ ટૂંકનોંધ લખો : ૧૮
(અ) આલ્કોહોલિક પીણાઓ
(બ) ખાદ્યના ઘટકો.

ENGLISH VERSION

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

- 1** Answer the following : **16**
(a) Discuss about foam stabilizers. **4**
(b) Give characteristics of colloid, suspension and solution. **4**
(c) Discuss about retrogradation. **4**
(d) Discuss about non-enzymatic browning'. and caramalization. **4**
- 2** Discuss in detail : **18**
(a) Carbohydrases
(b) Functional properties of food.
- 3** Explain in detail : **18**
(a) Artificial sweeteners
(b) Food colours.
- 4** Discuss in detail about leavening agents. **18**
- 5** Write definition, classification, chemical and functional **18**
properties of fat in detail.
- 6** Write short notes on : **18**
(a) Alcoholic beverages
(b) Food constituents.
-