

MBS-007-1034001 Seat No. _____

[Contd...

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 ૬ના માર્ક્સ સરખા છે.	
 ૧ નીચેના જવાબ આપો : (અ) રાઈસ ડ્રાઈંગની વિવિધ રીતો ચર્ચો. (બ) બ્લાંચીંગ ઉપર નોંધ તૈયાર કરો. (ક) રાઈસ પ્રોસેસીંગનો ફ્લો ચાર્ટ લખો. (ડ) એગ્લો મરેશન અને ફર્મેન્ટેશન વિશે લખો. 	9 € 8 8 8
ર વિગતે ચર્ચો : (અ) ઘઉનું પ્રોસેસીંગ (બ) મશરૂમમાં પોસ્ટ હાર્વેસટીંગ ચેન્જીસ	9 ८
૩ ફૂડ પ્રોસેસીંગમાં ન્યુટ્રીશન વ્યય વિશે વિગતે ચર્ચો.	96
૪ સોયાબીન પ્રોસેસીંગ વિશે વિગતે ચર્ચો.	96
૫ માંસનાં પ્રોસેસીંગ વિશે વિગતે ચર્ચો.	96
€ ટૂંકનોંધ લખો ઃ (અ) મશરૂમનો લાંબા સમયનો સંગ્રહ (બ) ફૂડ પ્લાન્ટ સેનીટેશન.	9 ८
7.FT C	

1

MBS-007-1034001]

ENGLISH VERSION

truct	tions :	(1)	Question no. 1 is compulsory.	
		(2)	Attempt any 3 from the rest.	
		(3)	Question no. 2 to 6 carry equal marks	•
Ans	wer the f	ollowi	ng:	16
(a)	Discuss	vario	us methods of rice drying.	4
(b)	Prepare	brief	note on blanching.	4
(c)	Write fl	ow ch	art of rice processing.	4
(d)	Write a	bout a	gglomeration and fermentation.	4
Disc	cuss in de	etail:		18
(a)	Wheat p	roces	sing	
(b)	Post has	rvestii	ng changes in mushroom.	
		etail a	bout nutrition loss during food	18
Disc	cuss in de	etail a	bout soyabean processing.	18
Disc	cuss in de	etail a	bout meat processing.	18
Wri	te short	notes	on:	18
(a)	Long te	rm sto	orage of mushroom	
(b)	Food pla	ant sa	nitation.	
	Ans (a) (b) (c) (d) Disc (a) (b) Disc Wri (a)	Answer the f (a) Discuss (b) Prepare (c) Write fl (d) Write al Discuss in de (a) Wheat p (b) Post has Discuss in de processing. Discuss in de Write short p (a) Long tes	(2) (3) Answer the following (a) Discuss various (b) Prepare brief (c) Write flow change (d) Write about a discuss in detail: (a) Wheat process (b) Post harvesting Discuss in detail a processing. Discuss in detail a discuss	Answer the following: (a) Discuss various methods of rice drying. (b) Prepare brief note on blanching. (c) Write flow chart of rice processing. (d) Write about agglomeration and fermentation. Discuss in detail: (a) Wheat processing (b) Post harvesting changes in mushroom. Discuss in detail about nutrition loss during food processing. Discuss in detail about soyabean processing. Write short notes on: (a) Long term storage of mushroom