



\* R 0 - 0 0 7 - 1 0 1 5 0 1 6 \*

**RO-007-1015016**

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

**Third Year B. Sc. (H. Sc.) (FN) (Sem. V) (CBCS)**

**Examination**

**February - 2019**

**Food Science : Paper - II**

*(New Course)*

**Faculty Code : 007**

**Subject Code : 1015016**

Time : 2 Hours]

[Total Marks : 50

- ૧ ખોરાકની સ્વીકાર્યતામાં ફલેવર ફેક્ટરનો ફાળો સમજાવો. ૧૦  
અથવા
- ૧ “મશરૂમ” અને “ઓટ્સ” વિશે વિસ્તૃત માહિતી આપો. ૧૦
- ૨ કોઈ પણ બે ડીફરન્સ ટેસ્ટ ટેબલ સાથે સમજાવો. ૧૦  
અથવા
- ૨ સોયાબીનનું બંધારણ લખી સોયાબીનની કોઈ પણ ત્રણ બનાવટો વિશે લખો. ૧૦
- ૩ ઘઉંનું મીલીંગ વિસ્તારપૂર્વક સમજાવો. ૧૦  
અથવા
- ૩ ચરબી અને તેલનું પોષણકીય મહત્ત્વ જણાવો. ૧૦
- ૪ “લિક્વિડ સ્વીટનર્સ” અને “ભારતીય ચીકી” વિશે જણાવો. ૧૦  
અથવા
- ૪ ચોખાનું પારબોઈલીંગ અને તેના ફાયદા-ગેરફાયદા વિશે લખો. ૧૦
- ૫ ટૂંકનોંધ લખો : (કોઈ પણ બે) ૧૦  
(૧) કંદમૂળની પસંદગી  
(૨) અપ્રચલિત લીલા પાન  
(૩) ઘઉંની રચના (આકૃતિ સાથે)  
(૪) પેનલના સભ્યની પસંદગી.

## ENGLISH VERSION

1 Explain the role of flavour factor in food acceptability. 10

OR

1 Give detail about "Mushrooms" and "Oats". 10

2 Explain any two difference test with table. 10

OR

2 Write about composition and any three products of Soyabean. 10

3 Explain milling of wheat. 10

OR

3 Write about nutritional importance of fats and oils. 10

4 Write about "Liquid sweeteners" and "Indian Chikki." 10

OR

4 Write about Parboiling of rice and it's advantages and disadvantages. 10

5 Write short notes : (any two) 10

- (1) Selection of roots and tubers
  - (2) Unconventional leaves
  - (3) Structure of wheat with figure
  - (4) Selection of panel member.
-