



RY-007-1016016

Seat No. _____

B.Sc.(Home Sci.) (C.B.C.S.) (Sem-VI) Examination

March - 2019

Food Science - II - Paper : P-02

Foods & Nutrition

(New Course)

Faculty Code : 007

Subject Code : 1016016

Time : 2 Hours]

[Total Marks : 50

- ૧ કઠોળમાં રહેલા ઝેરીતત્વો વિશે વખો. ૧૦
અથવા
માર્કેટમાં મળતા જુદા જુદા પ્રકારના દૂધ વિશે લખો.
- ૨ રેટીંગ ટેસ્ટના નામ આપી, કોઈપણ ત્રણ કસોટી સમજાવો. ૧૦
અથવા
ફળોનું રાસાયણીક બંધારણ સમજાવો.
- ૩ શાકભાજીમાં રહેલ પીગમેન્ટ્સ પર ગરમીની અસરો સમજાવો. ૧૦
અથવા
ઓબ્જેક્ટીવ મેથડના ફાયદા-ગેરફાયદા લખી તેનું વર્ણીકરણ કરો.
- ૪ કલીલ પ્રણાલીના પ્રકાર જણાવી કોઈપણ બે પ્રણાલી વિશે સમજાવો. ૧૦
અથવા
માંસ અને માછલી વર્ણવો.
- ૫ ટૂંકનોંધ લખો (કોઈપણ બે) ૧૦
(૧) સૂકામેવાની પસંદગી
(૨) દૂધનું બંધારણ
(૩) ફળનો સંગ્રહ અને પાકવું
(૪) શાકભાજીનું વર્ણીકરણ

ENGLISH VERSION

- 1** Write about toxic factors in pulses. **10**
OR
Write about types of milk which is available in market.
- 2** Enumerating test rating test, explain any three. **10**
OR
Explain chemical composition of fruits.
- 3** Write about effect of heat on vegetable pigments. **10**
OR
Explain the advantages - disadvantage of objective method and its classification.
- 4** Explain types of colloidal - dispersion and explain any two of them. **10**
OR
Explain : Meat and Fish.
- 5** Write Short Notes (any two) **10**
(1) Selection of Nuts
(2) Composition of Milk
(3) Storage and ripening of fruit
(4) Classification of Vegetable
-