



JW-007-1015016

Seat No. _____

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

October / November - 2019

Food Science - I : Paper - 2

(Foods & Nutrition)

Faculty Code : 007

Subject Code : 1015016

Time : 2 Hours]

[Total Marks : 50

- 1 ચોખાનું પારબોઈલીંગ તેના ફાયદા-ગેરફાયદા વિશે લખો. 10
અથવા
- 1 ઘઉંનું રાસાયણિક બંધારણ સમજાવો. 10
- 2 સેન્સરી ટેસ્ટ કરવા માટેની પ્રાયોગિક જરૂરિયાત લખો. 10
અથવા
- 2 સોયાબીનની આથવેલ પ્રોડક્ટસ. 10
- 3 ખોરાકની સ્વીકાર્યતામાં દેખાવના ફાળા વિશે લખો. 10
અથવા
- 3 ચરબી અથવા તેલના કાર્યો લખી, તેનું પોષણકીય મહત્ત્વ સમજાવો. 10
- 4 બ્રાઉન સુગર, ક્યુબ સુગર, ક્રિસ્ટલ સુગર વિશે લખો. 10
અથવા
- 4 કંદમુળની પસંદગી. 10
- 5 ટૂંકનોંધ લખો : (કોઈપણ બે) 10
(1) રાગી
(2) ઘઉંનું મીલીંગ
(3) મશરૂમ
(4) લિક્વીડ સ્વીટનર્સ.

ENGLISH VERSION

1 Write about parboiling of rice – its advantages and disadvantages. 10

OR

1 Explain the chemical composition of wheat. 10

2 Write about practical requirement for conducting sensory test. 10

OR

2 Fermented soya products. 10

3 Write about appearance factors in acceptability of food. 10

OR

3 Write functions of fats and oil and explain its nutritional importance. 10

4 Write about brown sugar, cube sugar and crystalline sugar. 10

OR

4 Selection of roots and tubers. 10

5 Write short notes : (any two) 10

- (1) Ragi
- (2) Milling of wheat
- (3) Mashroom
- (4) Liquid Sweetner.