



PAS-16080102020300

Seat No. _____

M. Sc. (Home Science) (F & N) (Sem. II) Examination

August / September - 2020

Food Science & Technology

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

[Total Marks : 70

- સૂચના : (૧) પહેલો પ્રશ્ન ફરજિયાત છે.
(૨) બાકીના પ્રશ્ન રથી દમાંથી કોઈપણ ૩ લખો.
(૩) પ્રશ્ન નં. રથી દના ગુણ સરખા છે.

- ૧ ટૂંકમાં જવાબ આપો : ૧૬
(અ) ફી તથા બાઉન્ડ વોટર સમજાવો. (બ) જીલેટીનાઈઝેશન સમજાવો.
(ક) ફળોમાં ઉત્સેચકીય પ્રક્રિયા ચર્ચો. (ડ) લેવનીંગ એજન્ટ એટલે શું ?
- ૨ ફોમની રચના તથા સ્થિતિસ્થાપકતા ચર્ચો. ૧૮
- ૩ ફેટી એસીડ્સ વિષે વિસ્તારથી નોંધ લખો. ૧૮
- ૪ કેમિકલ લેવનીંગ એજન્ટ્સ વિષે નોંધ લખો. ૧૮
- ૫ ચાના પ્રકારો તથા તેની બનાવટ સમજાવો. ૧૮
- ૬ ટૂંકનોંધ લખો : ૧૮
(અ) ફર્મેન્ટેશન.
(બ) નોન એન્ઝાઈમેટિક બ્રાઉનિંગ.

ENGLISH VERSION

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

- | | | |
|----------|--|-----------|
| 1 | Write in short : | 16 |
| | (A) Explain free and bound water. | |
| | (B) Explain Gelatinization. | |
| | (C) Discuss enzymatic process in fruits. | |
| | (D) What is leavening agent ? | |
| 2 | Discuss formation of foam and it's elasticity. | 18 |
| 3 | Write a detailed note on fatty acids. | 18 |
| 4 | Write a note on chemical leavening agents. | 18 |
| 5 | Explain types of tea and it's processing. | 18 |
| 6 | Write short notes on : | 18 |
| | (a) Fermentation. | |
| | (b) Non enzymatic browning. | |
-