



PR-007-1034001

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

**M.Sc. (Home Science) (Sem. IV) Examination**

**August - 2020**

**Foods & Nutrition**

**(Food Processing and Technology) (New Course)**

**Faculty Code : 007**

**Subject Code : 1034001**

Time : 2½ Hours]

[Total Marks : 70

- સૂચના : (૧) પહેલો પ્રશ્ન ફરજિયાત છે.  
(૨) બાકીનામાંથી કોઈ પણ ત્રણ લખો.  
(૩) પ્રશ્ન રથી દનાં માર્ક્સ સરખા છે.

૧	નીચેનાના જવાબ લખો :	૧૬
	(અ) માઈકોઓર્ગેનિઝમના થર્મલ મૃત્યુ સમય વિશે લખો.	૪
	(બ) COP અને CIP વિશે ચર્ચા કરો.	૪
	(ક) પોલ્ટ્રી પ્રોસેસિંગનો ફ્લો ચાર્ટ લખો.	૪
	(ડ) હાઈડ્રોજનેશનની પ્રક્રિયા વિશે ચર્ચા કરો.	૪
૨	ફિશ પ્રોસેસિંગ વિગતે ચર્ચો.	૧૮
૩	થર્મલ પ્રોસેસિંગ વિગતે સમજાવો.	૧૮
૪	ચોખાના પ્રોસેસિંગ વિશે વિગતે ચર્ચા કરો.	૧૮
૫	ફૂડ એન્ડ પ્લાન્ટ સેનિટેશન વિશે વિગતે ચર્ચા કરો.	૧૮
૬	ટૂંકનોંધ લખો :	૧૮
	(અ) મશરૂમ પેકેજિંગ માટેની MAP ટેકનિક.	
	(બ) ઓઈલ એક્સટ્રેક્શન માટેની વિવિધ રીતો.	

## ENGLISH VERSION

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

- |          |                                                      |           |
|----------|------------------------------------------------------|-----------|
| <b>1</b> | Answer the following :                               | <b>16</b> |
|          | (a) Write about thermal death time of microorganism. | 4         |
|          | (b) Discuss about COP and CIP.                       | 4         |
|          | (c) Write flow chart of poultry processing.          | 4         |
|          | (d) Discuss about methods of hydrogenation.          | 4         |
| <b>2</b> | Discuss in detail fish processing.                   | <b>18</b> |
| <b>3</b> | Explain in detail about thermal processing.          | <b>18</b> |
| <b>4</b> | Discuss in detail about rice processing.             | <b>18</b> |
| <b>5</b> | Discuss in detail about food plant sanitation.       | <b>18</b> |
| <b>6</b> | Write short notes on :                               | <b>18</b> |
|          | (a) MAP technique for mushroom packaging.            |           |
|          | (b) Various methods of oil extraction.               |           |
-