



**DBK-007-1015016**

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

**B. Sc. (Home Sci.) (FN) (Sem. V) Examination**

**June - 2022**

**P-02 : Food Science-I  
(Old Course)**

**Faculty Code : 007**

**Subject Code : 1015016**

Time : 2 Hours]

[Total Marks : 50

સૂચના : (1) દરેક પ્રશ્નનાં ૧૦ માર્ક્સ છે.  
(2) દસમાંથી પાંચ પ્રશ્નોનાં જવાબ લખો.

- 1 'સુવાસ'નો ખોરાકની સ્વીકાર્યતામાં ફાળો સમજાવો. 10
- 2 ડીફરન્સ ટેસ્ટ સમજાવો. (ટેબલ સાથે) 10
- 3 સોયાબીનનું બંધારણ લખી સોયાબીનની કોઈપણ ત્રણ બનાવટ વિશે લખો. 10
- 4 ઘઉંની રચના અને પ્રકાર વિશે લખો. 10
- 5 ચોખાનું પારબોઈલિંગ અને તેના ફાયદા-ગેરફાયદા વિશે લખો. 10
- 6 ચરબીના કાર્યો અને તેનું પોષણકીય મહત્વ જણાવો. 10
- 7 ક્રિસ્ટલાઈન સુગર, ક્યુબ સુગર અને બ્રાઉન સુગર વિશે લખો. 10
- 8 'દેખાવ'નો ખોરાકની સ્વીકાર્યતામાં ફાળો સમજાવો. 10
- 9 'રાગી' અને 'ઓટસ' વિશે લખો. 10
- 10 ભારતીય ચીકકી વિશે માહિતી આપો. 10

## ENGLISH VERSION

- Instructions :** (1) All questions carry 10 marks.  
(2) Answer any five out of 10 questions.

- 1 Explain : Flavour factor in acceptability of food. 10
- 2 Explain difference test with table. 10
- 3 Write about composition of soyabean and any three products of soyabean. 10
- 4 Write about structure and types of wheat. 10
- 5 Write about parboiling of rice - it's advantages and disadvantages. 10
- 6 Write functions of fats and oils and explain it's nutritional importance. 10
- 7 Write about crystalline sugar, cube sugar and brown sugar. 10
- 8 Explain the role of appearance factor in acceptability of food. 10
- 9 Write about 'Ragi' and 'oats'. 10
- 10 Give information about Indian Chikki. 10