



DBY-16081202020300 Seat No. _____

M. Sc. (Home Science / General Home Science)
(Sem. II) Examination
July - 2022
Food Science

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

[Total Marks : 70

- સૂચના : (1) પહેલો પ્રશ્ન ફરજિયાત છે.
(2) બાકીનામાંથી કોઈ પણ ત્રણના જવાબ લખો.
(3) પ્રશ્ન ૨ થી ૬ના ગુણ સરખા છે.

- | | | |
|---|---|----|
| 1 | નીચેનાના જવાબ આપો : | 16 |
| | (અ) પોલીસેકેરાઈના પ્રકાર અને ફાયદાઓ લખો. | 4 |
| | (બ) સેલ્યુલોઝ અને પેક્ટીન વિશે લખો. | 4 |
| | (ક) ખાદ્યના ઘટકો વિશે ચર્ચા કરો. | 4 |
| | (ડ) વોટર એક્ટિવિટી વિશે ચર્ચા કરો. | 4 |
| 2 | કાર્બોનેટેડ પીણાઓ વિશે વિગતવાર ચર્ચા કરો. | 18 |
| 3 | વિગતવાર સમજૂતી આપો : | 18 |
| | (અ) રાસાયણિક દિવનિંગ એજન્ટ | |
| | (બ) પ્રોટીયોલાયટીક એન્ઝાઈમ્સ. | |
| 4 | ચરબીના ઇંકશનલ ગુણધર્મોની વિગતવાર ચર્ચા કરો. | 18 |
| 5 | વિગતવાર ચર્ચા કરો : | 18 |
| | (અ) કોલોઈડ્સ | |
| | (બ) ફોમ્સ | |
| 6 | ટૂંકનોંધ લખો : | 18 |
| | (અ) જીલેટીનાઈઝેશન | |
| | (બ) ફુડ કલર્સ. | |

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.

- | | | |
|----------|---|-----------|
| 1 | Answer the following : | 16 |
| | (a) Write the types and benefits of polysaccharides. | 4 |
| | (b) Write about cellulose and pectins. | 4 |
| | (c) Discuss about food constituents. | 4 |
| | (d) Discuss about water activity. | 4 |
| 2 | Discuss in detail about carbonated beverages. | 18 |
| 3 | Explain in detail : | 18 |
| | (a) Chemical leavening agents | |
| | (b) Proteolytic enzymes | |
| 4 | Discuss in detail about functional properties of fat. | 18 |
| 5 | Discuss in detail : | 18 |
| | (a) Colloids | |
| | (b) Foams. | |
| 6 | Write short note on : | 18 |
| | (a) Gelatinization | |
| | (b) Food colours. | |