



DBY-16080102020300 Seat No. _____

M. Sc. (Home Sci.) (Sem. II) (W.E.F. 2016) Examination

July - 2022

Food Science & Technology

(F.N.) (New Course)

Time : 2½ Hours]

[Total Marks : 70

સૂચના : (1) પ્રશ્ન-૧ ફરજિયાત છે.

(2) બાકીનામાંથી કોઈ પણ ત્રણના જવાબ લખો.

(3) પ્રશ્ન ૨ થી ૬ના ગુણ સરખા છે.

- | | | |
|---|--|----|
| 1 | ખાદ્ય રંગના પ્રકાર, ગુણધર્મો અને સુરક્ષાના મુદ્દાઓ સમજાવો. | 16 |
| 2 | પાણીનાં સ્વરૂપ અને તેના ગુણધર્મો લખો. | 18 |
| 3 | લખો : ચરબીના ગુણધર્મો અને ખાદ્ય બનાવટમાં તેનો ઉપયોગ | 18 |
| 4 | લખો : ફૂડ પ્રોસેસિંગની પદ્ધતિઓ. | 18 |
| 5 | લખો : | 18 |
| | (1) કૃત્રિમ અને કુદરતી પીણાં | |
| | (2) કેમિકલ લેવનીંગ એજન્ટ. | |
| 6 | બનાવટનો વિકાસ અને મૂલ્યાંકન સમજાવો. | 18 |

ENGLISH VERSION

Instructions :

- (1) Question 1 is compulsory.
 - (2) Attempt any three from the rest.
 - (3) Question no. 2 to 6 carry equal marks.
-
- | | | |
|---|--|----|
| 1 | Explain types, properties and safety issues of food colour. | 16 |
| 2 | Write about forms and properties of water. | 18 |
| 3 | Write functional properties of fat and uses in food preparation. | 18 |
| 4 | Write methods of food processing. | 18 |
| 5 | Write :
(1) Synthetic and natural beverages.
(2) Chemical leavening agent. | 18 |
| 6 | Explain product development and evaluation. | 18 |
-