



DM-007-1034001

Seat No. _____

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

March / April - 2022

Foods & Nutrition

(Foods Processing & Technology)

(New Course)

Faculty Code : 007

Subject Code : 1034001

Time : 2:30 Hours]

[Total Marks : 70

- સૂચના : (1) પહેલો પ્રશ્ન ફરજિયાત છે.
(2) બાકીનામાંથી કોઈ પણ ત્રણ લખો.
(3) પ્રશ્ન 2થી 6ના માર્ક્સ સરખા છે.

1	નીચેનાના જવાબ આપો.	16
	(અ) પોલ્ટ્રી પ્રોસેસીંગનો ફ્લોચાર્ટ લખો.	4
	(બ) CIP અને COP વિશે લખો.	4
	(ક) તેલના હાઈડ્રોજીનેશન વિશે ચર્ચા કરો.	4
	(ડ) ડીકોર્ટિકેશન વિશે લખો.	4
2	મીટ પ્રોસેસીંગ વિશે વિગતવાર ચર્ચા કરો.	18
3	ઘઉંના પ્રોસેસીંગ વિશે વિગતવાર ચર્ચા કરો.	18
4	વેસ્ટ વોટર મેનેજમેન્ટ વિશે વિગતવાર સમજૂતી આપો.	18
5	વિગતવાર ચર્ચા કરો.	18
	(અ) કઠોળનું પ્રોસેસીંગ	
	(બ) ઓઈલ એક્સ્ટ્રેક્શનની પદ્ધતિઓ	
6	ટૂંક નોંધ લખો.	18
	(અ) કેનિંગ	
	(બ) મશરૂમ પ્રોસેસીંગ	

ENGLISH VERSION

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

- | | | |
|----------|---|-----------|
| 1 | Answer the following. | 16 |
| | (a) Write flow chart for the processing of poultry. | 4 |
| | (b) Write about CIP and COP. | 4 |
| | (c) Discuss about hydrogenation of oil. | 4 |
| | (d) Write about decortication. | 4 |
| 2 | Discuss in detail about meat processing. | 18 |
| 3 | Discuss in detail about wheat processing. | 18 |
| 4 | Explain waste water management in detail. | 18 |
| 5 | Discuss in detail. | 18 |
| | (a) Pulse processing | |
| | (b) Methods of oil extraction | |
| 6 | Write short note on. | 18 |
| | (a) Canning | |
| | (b) Mushroom processing. | |
