



Seat No. _____

HA-007-1016016

**B. Sc. Home Science (Sem.-VI)
(CBCS) Examination**

April - 2023

**P. - 02 : Food Science-II
(Old Course)**

Faculty Code : 007

Subject Code : 1016016

Time : 2 Hours / Total Marks : 50

- | | | |
|---|--|----|
| 1 | દેખાવનું ઓબ્જેક્ટિવ મૂલ્યાંકન કરતી પદ્ધતિ વર્ણવો. | 10 |
| | અથવા | |
| 1 | માર્કેટમાં મળતા જુદા જુદા પ્રકારના દૂધ વિશે લખો. | 10 |
| 2 | કલીલ એટલે શું ? કલીલ તંત્રના કોઈપણ પાંચ ગુણધર્મો સમજાવો. | 10 |
| | અથવા | |
| 2 | માંસ અને માછલી વર્ણવો. | 10 |
| 3 | ફળો પાકવાની પ્રક્રિયા તથા તેના સંગ્રહ વિશે માહિતી આપો. | 10 |
| | અથવા | |
| 3 | કઠોળમાં રહેલા ઝેરી તત્વો વિશે માહિતી આપો. | 10 |
| 4 | રેટીંગ ટેસ્ટના નામ આપી, કોઈપણ ત્રણ કસોટી સમજાવો. | 10 |
| | અથવા | |
| 4 | શાકભાજીનું રાસાયણિક બંધારણ સમજાવો. | 10 |
| 5 | ટૂંકનોંધ લખો : (કોઈપણ બે) | 10 |
| | (1) ફોર્મસ | |
| | (2) તરબુચ | |
| | (3) સૂકામેવાનું પોષણ મૂલ્ય | |
| | (4) ઈડ્ડી. | |

ENGLISH VERSION

1 Describe objective evaluation method for appearance. 10

OR

1 Write about types of milk which is available in market. 10

2 What is colloids ? Explain any five properties of colloidal system. 10

OR

2 Explain : Meat and fish. 10

3 Explain the process of ripening and storage of fruits. 10

OR

3 Write about toxic factors in pulses. 10

4 Enumerating test rating test. Explain any three. 10

OR

4 Explain chemical composition of vegetables.

5 Write short notes : (any **five**) 10

(1) Foams

(2) Melon

(3) Nutritive value of nuts

(4) Egg.
