



Seat No. _____

HAK-190801030102
B. Sc. (Sem.-V) (CBCS)
(W.E.F. 2019) Examination
May - 2023
Home Science (F.N.) : Paper-2
(Food Science-1) (New Course)

Time : 2 Hours / Total Marks : 50

- સૂચના : (1) દરેક પ્રશ્નોના જવાબ આપવા જરૂરી છે.
(2) દરેક પ્રશ્નોના ગુણ સરખા છે.

- | | | |
|---|---|----|
| 1 | ખોરાકની સ્વીકાર્યતામાં દેખાવનો ફાળો. | 10 |
| | અથવા | |
| 1 | ઘઉંની બનાવટો વિશે લખો. | 10 |
| 2 | સેન્સરી ઈવેલ્યુએશન એટલે શું? તેના હેતુઓ લખી પેર્ડ કમ્પેરિઝન ટેસ્ટ સમજાવો. | 10 |
| | અથવા | |
| 2 | લખો : ચોખાનું બંધારણ. | 10 |
| 3 | લખો : સોયાબીન. | 10 |
| | અથવા | |
| 3 | લખો : તેલ અને ઘીનું પોષણકીય મહત્ત્વ. | 10 |
| 4 | લખો : ફલેવર ફેક્ટર. | 10 |
| | અથવા | |
| 4 | લખો : ઘઉંની રચના. | 10 |
| 5 | ટૂંકનોંધ લખો: (કોઈ પણ બે) | 10 |
| | (1) રાગી અને ઓટ્સ | |
| | (2) કંદમૂળની પસંદગી | |
| | (3) સેન્સરી મેથડનું વર્ગીકરણ | |
| | (4) ભારતીય ચીકી. | |

ENGLISH VERSION

- Instructions :** (1) Attempt all the questions.
(2) All questions carry equal marks.

1 Appearance factor in acceptability of food. 10

OR

1 Write about products of wheat.

2 What is sensory evaluation? Write about its objectives and explain paired comparison test. 10

OR

2 Write : Composition of Rice.

3 Write : Soyabean. 10

OR

3 Write : Nutritional importance of fats and oil.

4 Write : Flavour factor. 10

OR

4 Write : Structure of Wheat.

5 Write short note: (any **two**) 10

- (1) Ragi and Oats
 - (2) Selection of Root Tubers
 - (3) Classification of sensory methods
 - (4) Indian Chikki.
-