



Seat No. _____

HP-16080102020300

M. Sc. (Home Science) (Sem. II)

Examination

April - 2023

Foods and Nutrition

(Food Science and Technology)

(New Course)

Time : **2:30** Hours / Total Marks : **70**

- સૂચના : (1) પ્રશ્ન-1 ફરજિયાત છે.
(2) બાકીનામાંથી કોઈ પણ ત્રણ લખો.

- | | | |
|---|--|----|
| 1 | નીચેના જવાબ આપો. | 16 |
| | (અ) ફી અને બાઉન્ડ વોટર વિશે લખો. | 4 |
| | (બ) પેક્ટીક એન્જાઈમ વિશે ચર્ચા કરો. | 4 |
| | (ક) ચરબીના બગાડની ચર્ચા કરો. | 4 |
| | (ડ) કલીલ વિશે ટૂંકમાં અહેવાલ આપો. | 4 |
| 2 | પીણાઓ વિશે વિગતવાર લખો. | 18 |
| 3 | વિગતવાર સમજાવો. | 18 |
| | (અ) ચરબીના ફંકશનલ ગુણધર્મો | |
| | (બ) સુગર સબસ્ટ્રીટ્યુટ | |
| 4 | લિવનિંગ એજન્ટ વિશે વિગતવાર લખો. | 18 |
| 5 | ફૂડ કલર વિશે વિગતવાર લખો. | 18 |
| 6 | ટૂંક નોંધ લખો. | 18 |
| | (અ) ફૂડ પ્રોસેસિંગની પદ્ધતિઓ | |
| | (બ) પ્રોડક્ટ ડેવલપમેન્ટ અને ઈવેલ્યુએશન | |

ENGLISH VERSION

- Instructions :** (1) Question No. 1 is compulsory.
(2) Attempt any Three from the rest.

- | | | |
|----------|--|-----------|
| 1 | Answer the following : | 16 |
| | (a) Write about free and bound water. | 4 |
| | (b) Discuss about pectic enzymes. | 4 |
| | (c) Discuss fat deterioration. | 4 |
| | (d) Give brief review on colloids. | 4 |
| 2 | Write about beverages in detail. | 18 |
| 3 | Explain in detail. | 18 |
| | (a) Functional properties of fats in detail. | |
| | (b) Sugar substitutes. | |
| 4 | Write about leavening agents. | 18 |
| 5 | Write about food colours in detail. | 18 |
| 6 | Write short note on : | 18 |
| | (a) Methods of food processing | |
| | (b) Product development and evaluation. | |
