



Seat No. \_\_\_\_\_

**H-007-1034001**

**M. Sc. Home Science (Sem.-IV) Examination**

**April - 2023**

**Food & Nutrition**

*(Food Processing and Technology)*

*(New Course)*

**Faculty Code : 007**

**Subject Code : 1034001**

Time :  $2\frac{1}{2}$  Hours / Total Marks : 70

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

- |   |   |    |
|---|---|----|
| 1 | નીચેનાના જવાબ આપો :   | 16 |
|   | (અ) જુદા જુદા પ્રકારના મશરૂમમાં થતા પોસ્ટ હાવેસ્ટિંગ ચેન્જસનું વર્ણન કરો. | 4  |
|   | (બ) ઓઈલ એક્સ્ટ્રેક્શનની યાંત્રિક પદ્ધતિઓ લખો.                             | 4  |
|   | (ક) માઈકો-ઓર્ગેનીઝમના હીટ રેજીસ્ટન્ટ વિશે લખો.                            | 4  |
|   | (ડ) CIP અને COP વિશે ચર્ચા કરો.   | 4  |
| 2 | ઘઉંના પ્રોસેસિંગ વિશે વિગતવાર ચર્ચા કરો.                                  | 18 |
| 3 | વેસ્ટ વોટર મેનેજમેન્ટ વિશે વિગતવાર વર્ણવો.                                | 18 |
| 4 | વિગતવાર ચર્ચા કરો :<br>(અ) પોલ્ટ્રી પ્રોસેસિંગ<br>(બ) ચોખાનું પ્રોસેસિંગ  | 18 |
| 5 | માછલીના પ્રોસેસિંગ વિશે વિગતવાર ચર્ચા કરો.                                | 18 |
| 6 | ટૂંકનોંધ લખો :<br>(અ) કેનિંગ<br>(બ) પેસ્ચ્યુરાઈઝેશન                       | 18 |

## **ENGLISH VERSION**

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

- |          |  |           |
|----------|--|-----------|
| <b>1</b> | Answer the following :   | <b>16</b> |
|          | (a) Describe post-harvest changes in various types of mushrooms. | <b>4</b>  |
|          | (b) Write the mechanical process of oil extraction.              | <b>4</b>  |
|          | (c) Write about heat resistance of micro-organisms.              | <b>4</b>  |
|          | (d) Discuss about CIP and COP.                                   | <b>4</b>  |
| <b>2</b> | Discuss in details about wheat processing.                       | <b>18</b> |
| <b>3</b> | Explain waste water management in detail.                        | <b>18</b> |
| <b>4</b> | Discuss in detail :  | <b>18</b> |
|          | (a) Poultry processing   |           |
|          | (b) Rice processing  |           |
| <b>5</b> | Discuss in detail about fish processing.                         | <b>18</b> |
| <b>6</b> | Write short note :   | <b>18</b> |
|          | (a) Canning  |           |
|          | (b) Pasteurization   |           |

---