



Seat No. _____

HP-16081202020300
M. Sc. (Home Science) (Sem. II)
Examination
April - 2023
Gen. Home Science
(Food Science)
(New Course)

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 | નીચેના પ્રશ્નોના જવાબ આપો. | 16 |
| | (a) મુક્ત અને બંધાયેલ પાણી એટલે શું છે? | 4 |
| | (b) ફૂડ સ્પોયલેજન એટલે શું છે? | 4 |
| | (c) કોલોઈડલ સિસ્ટમ એટલે શું છે? | 4 |
| | (d) ફોમ્સ એટલે શું છે? | 4 |
| 2 | ચરબીના કાર્યો ગુણધર્મો અને રાંધણ પ્રક્રિયામાં ઉપયોગ વિસ્તારથી સમજાવો. | 18 |
| 3 | બાયોલોજીકલ અને કેમિકલ લીવનીંગ એજન્ટો વિષે વિસ્તારથી સમજાવો. | 18 |
| 4 | સિન્થેટિક અને નેચરલ બેવરેજીસ વિશે વિગતવાર સમજાવો. | 18 |
| 5 | ખાદ્ય પદાર્થોના ગુણધર્મો અને મહત્વના ઘટકો વિશે વિગતવાર સમજાવો. | 18 |
| 6 | ટૂંક નોંધ લખો : | 18 |
| | (1) ફૂડકલર | |
| | (2) એન્જાઈમસ | |

ENGLISH VERSION

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

- | | | |
|----------|--|-----------|
| 1 | Answer the following questions | 16 |
| | (a) What is free and bound water | 4 |
| | (b) What is food spoilage. | 4 |
| | (c) What is colloidal systems | 4 |
| | (d) What is foams | 4 |
| 2 | Explain in detail about properties of fats and their use in cooking. | 18 |
| 3 | Explain in detail about biological and chemical leavening agents. | 18 |
| 4 | Explain in detail about Synthetic and Natural Beverages. | 18 |
| 5 | Explain in detail about Constituents of Foods. | 18 |
| 6 | Write short note. | 18 |
| | (1) Food colorants | |
| | (2) Enzymes | |
-