



RAN - 2101130801010002

RAN-2101130801010002**M. A. (Sem. - I) Examination October - 2023****Home Science : Paper - CCT - 1****Food Science - I****Time: 2 Hours]****[Total Marks: 30****સૂચના : / Instructions**

(૧)

નીચે દર્શાવેલ નિશાનીવાળી વિગતો ઉત્તરવહી પર અવશ્ય લખવી.
Fill up strictly the details of signs on your answer book

Name of the Examination:

M. A. (Sem. - I)

Name of the Subject :

Home Science : Paper - CCT - 1 - Food Science - I

Subject Code No.: 2101130801010002

Seat No.:

Student's Signature

- પ્ર. ૧. નીચેના પ્રશ્નોનો ટૂંકમાં જવાબ લખો. (૦૬)
૧. ઘઉં અને ચોખાથી બનતી વિવિધ પેદાશોના નામ લખો.
 ૨. ખાંડના ગુણધર્મો લખો.
 ૩. ખોરાકના મૂલ્યાંકનના બે હેતુઓ જણાવો.
 ૪. કૃત્રિમ સ્વીટનેસ એટલે શું?
 ૫. અંકુરણથી થતા ફાયદા લખો.
 ૬. દૂધની આથાવાળી અને આથા વગરની બનાવટોના નામ લખો.
- પ્ર. ૨. મસાલા એટલે શું? મસાલાના કાર્યો અને વર્ગીકરણ જણાવી, કોઈપણ ત્રણ મસાલા અંગે વિસ્તૃત માહિતી આપો. (૦૮)
- અથવા
- પ્ર. ૨. પીણાં એટલે શું? પીણાંનું વર્ગીકરણ જણાવી, ફળરસના પીણાંઓ વિશે માહિતી આપો. (૦૮)
- પ્ર. ૩. ઈંડાની નામનિર્દેશવાળી આકૃતિ દોરો અને તેની રચના અને બંધારણ સમજાવો. (૦૮)

અથવા

- પ્ર. ૩. કઠોળનું અંધારણ અને પોષણમૂલ્ય સમજાવી, કઠોળની આયુર્વેદ બનાવટો વિશે જણાવો. (૦૮)
- પ્ર. ૪. ટૂંક નોંધ લખો. (ગમે તે બે) (૦૮)
૧. સ્ટાર્ચની સંઘણક્રિયા.
 ૨. આલ્કોહોલીક પીણાં.
 ૩. સંઘણક્રિયામાં ખાંડનો ઉપયોગ.
 ૪. દૂધમાં ભેળસેળ.

ENGLISH VERSION

- Q. 1. Write short answer to the following questions : (06)
1. Name the different products made from wheat and rice.
 2. Write the properties of sugar.
 3. State two objectives of food evaluation.
 4. What is artificial sweetness?
 5. Write advantages of sprouting.
 6. Name the fermented and nonfermented products of milk.
- Q. 2. What are spices? State the function and classification of spices. (08)
Give detailed information about any three spices.

OR

- Q. 2. What are the Beverage? State the classification of beverages and information about fruit beverages. (08)
- Q. 3. Draw a labelled diagram of an egg and explain its structure Composition. (08)

OR

- Q. 3. Explain the structure and nutritional value of pulses and explain the fermented products of pluses. (08)
- Q. 4. Write short Notes. (any two) (08)
1. Cooking of starch.
 2. Alcoholic beverages.
 3. Use of sugar in cooking.
 4. Adulteration in milk.