



RAN - 2103030106030003

RAN-2103030106030003**T.Y.B.Sc. (Sem. VI) Examination April - 2023****Home Science - Food Processing (TH) : Paper F 18****Set - II****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:
T.Y.B.Sc. (Sem. VI)
- Name of the Subject :
Home Science - Food Processing (TH) : Paper F 18
Set - II
- Subject Code No.: 2103030106030003

Seat No.:

Student's Signature

- (૨) પ્રશ્ન-1 ફરજિયાત છે.
(૩) બાકીનામાંથી કોઈપણ ચાર પ્રશ્નોના જવાબ આપો.
(૪) દરેક પ્રશ્ન સમાન ગુણ ધરાવે છે.

પ્રશ્ન-1 નીચેનાં શબ્દોની સમજૂતી આપો/નીચેનાના ટૂંકમાં જવાબ આપો. (કોઈપણ પાંચ) (10)

1. માલ્ટેડ ઘઉં (Malted Wheat)
2. ઘઉંના લોટનું બ્લીચિંગ
3. Tempeh
4. ચાના પાંદડાનું ફર્મેન્ટેશન
5. સ્ટાન્ડર્ડાઈઝ્ડ મિલ્ક (Standardized milk)
6. મીટનું કૃત્રિમ ટેન્ડરાઈઝિંગ (Artificial tenderizing of meat)
7. ઓલોન્ગ ટી (Oolong tea)

પ્રશ્ન-2 (A) ફૂડ પ્રોસેસિંગની પદ્ધતિઓ અને પાયાના સિદ્ધાંતો ની નોંધ કરો. (05)**(B) ઘઉંના દાણા (wheat grain)ની સ્વચ્છ રચના/આકૃતિ દોરો. (05)****પ્રશ્ન-3(A) કઠોળના કૂકિંગ અને fermentation વિષે ટૂંકમાં સમજાવો. (05)****(B) યોગ્ય ઉદાહરણ સાથે beverages નું વર્ગીકરણ કરો. (05)**

- પ્રશ્ન-4(A) Dried salted ફિશ વિષે ટૂંકમાં લખો. (05)
- (B) Convenience ફૂડના ફાયદાઓ અને ગેરફાયદાઓ જણાવો. (05)
- પ્રશ્ન-5 Cheddar cheese ના મેન્યુફેક્ચરીંગ નો ફ્લોચાર્ટ તૈયાર કરો અને સૌથી મહત્વના ત્રણ સ્ટેપ્સ વિગતવાર સમજાવો. (10)
- પ્રશ્ન-6 ટૂંક નોંધ લખો (કોઈ પણ બે) (10)
- 1) Breakfast cereals
 - 2) Hydrogenation ઓફ ફેટ્સ અને ઓઈલ્સ
 - 3) Carbonated beverages નું પ્રોસેસિંગ
- પ્રશ્ન-7 નીચેનાના કારણો આપો. (10)
- 1) ARF (Amylase Rich Food) બનાવવા માટે malted cereals એ basic raw મટિરિયલ છે.
 - 2) બ્રેડ બનાવવા માટે વપરાતા લોટનું Maturing કરેલું હોય તો તે બ્રેડની ક્વોલિટી ઈમ્પ્રૂવ કરે છે.
 - 3) Soaking (પલાળવાની પ્રક્રિયા) એ legumes/pulses ના પ્રોસેસિંગનો એક આવશ્યક ભાગ છે.
 - 4) Homogenization ની પ્રક્રિયા બાદ મિલ્કનું તાત્કાલિક Pasteurization કરવું જોઈએ.
 - 5) ફૂકિંગ એ મીટને વધારે soft બનાવે છે.

ENGLISH VERSION

Instructions:

- (1) Question No. 1 is compulsory.
- (2) Attend any four from the remaining questions.
- (3) Each questions carries equal marks.

Q. 1 Explain the following terms/answer the followings in brief (any 5) (10)

1. Malted Wheat
2. Bleaching of wheat flour
3. Tempeh
4. Fermentation of tea leaves
5. Standardized milk
6. Artificial tenderizing of meat
7. Oolong tea

- Q. 2** (A) Enumerate the methods and basic principles of food processing. (05)
(B) Draw a neat diagram/structure of wheat grain. (05)
- Q. 3** (A) Explain in brief about fermentation and cooking of pulses/leg (05)
(B) Classification of beverages with suitable examples. (05)
- Q. 4** (A) Write a brief note on dried salted fish. (05)
(B) State the advantages and disadvantages of convenience foods. (05)
- Q. 5** Prepare a flow-chart of manufacturing of Cheddar cheese and explain the most important three steps in detail. (10)
- Q. 6** **Write short notes on: (Any two)** (10)
1) Breakfast cereals
2) Hydrogenation of fats and oils
3) Processing of carbonated beverages
- Q. 7** **Give reasons for the followings:** (10)
1) Malted cereals are basic raw materials for making ARF.
2) Maturing improves quality of flour used for bread making.
3) Soaking of legumes/pulses is an essential part of their processing.
4) Milk should be immediately pasteurized, after the process of homogenization.
5) Cooking makes the meat softer.
-