

2103030106030003
EXAMINATION SEPTEMBER 2024 (ATKT EXAM)
BACHELOR OF SCIENCE (HOME SCIENCE)
(SIXTH SEMESTER)
FOOD PROCESSING (TH) - LEVEL 3

[Time: As Per Schedule]

[Max. Marks : 50]

Instructions:

1. Fill up strictly the following details on your answer book

- a) Name of the Examination: **BACHELOR OF SCIENCE (HOME SCIENCE) (SIXTH SEMESTER)**
- b) Name of the Subject: **FOOD PROCESSING (TH)-LEVEL 3**
- c) Subject Code No: **2103030106030003**

2. Sketch neat and labelled diagram wherever necessary.
3. Figures to the right indicate full marks of the question.
4. All questions are compulsory.

Seat No:

--	--	--	--	--	--

Student's Signature

English Version

[Max. Marks: 50]

Q.1 Explain the following terms. (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 Write short notes on (Any two)

10

1. Breakfast cereals
2. Hydrogenation of fats and oils
3. Processing of carbonated beverages

Q.3 Answer in detail (Any two)

14

1. Prepare a flow-chart of manufacturing of Cheddar cheese and explain the most important three steps in detail.
2. Discuss in detail about processing of Coffee.
3. Describe the method of processing of fats and oils.

Q.4 (A) Answer the following questions (Any one)

6

1. Define food processing. Explain its importance in brief.
2. Write a brief note on dried salted fish.

(B) Give reasons for the followings (Any five)

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.
- 6) Green tea have better anti-oxidant activity than black tea.

Gujarati Version

[Max. Marks: 50]

Q.1 નીચેનાં શબ્દોની સમજૂતી 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 Tenderization of Meat)
7. ઓલોન્ગ ટી (Oolong Tea)

Q.2 ટૂંકનોંધ લખો (કોઈપણ બે)

10

- 1) Breakfast Cereals
- 2) Hydrogenation ઓફ ફેટ્સ અને ઓઈલ્સ
- 3) Carbonated beverages નું પ્રોસેસિંગ

Q.3 વિગતવાર જવાબ આપો (કોઈપણ બે)

14

1. Cheddar cheese ના મેન્યૂફેક્ચરીંગ નો ફ્લોચાર્ટ તૈયાર કરો અને સૌથી મહત્વના ત્રણ સ્ટેપ્સ વિગતવાર સમજાવો.
2. કોફી ના પ્રોસેસિંગ વિષે વિસ્તૃત ચર્ચા કરો.
3. ફેટ અને ઓઈલ ના પ્રોસેસિંગ માટેની પદ્ધતિનું વર્ણન કરો.

Q.4 (A) નીચેના પ્રશ્નોના જવાબ આપો (કોઈપણ એક)

6

1. ફૂડ પ્રોસેસિંગની વ્યાખ્યા આપો. તેનું મહત્વ ટૂંકમાં સમજાવો.
2. Dried salted ફિશ વિષે ટૂંકમાં લખો.

(B) નીચેનાના કારણો આપો (કોઈપણ પાંચ)

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 ક્વાલિટી ઇમ્પ્રુવ કરે છે.
3. Soaking એ (પલાળવાની પ્રક્રિયા) 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.
6. બ્લેક ટી કરતાં ગ્રીન ટી ની anti-oxidant activity સારી હોય છે.

***** END *****