

1901130802010001
EXAMINATION FEBRUARY-MARCH 2024
MASTER OF ARTS (SECOND SEMESTER)
HOME SCIENCE – LEVEL 1
FOOD SCIENCE(THEORY)

[Time: As Per Schedule]

[Max. Marks: 30]

Instructions:

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

a. Name of the Examination : **MASTER OF ARTS (SECOND SEMESTER)**

b. Name of the Subject : **HOME SCIENCE – LEVEL 1 FOOD SCIENCE(THEORY)**

c. Subject Code No : **1901130802010001**

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

Q.1 નીચેના પ્રશ્નોનાં ટૂંકમાં જવાબ લખો:

6

Write short answer to the following question:

- 1) રંગકણના આધારે શાકભાજીનું વર્ગીકરણ કરો.
Classify vegetables based on pigment.
- 2) માંસની રાંધણક્રિયાને અસર કરતાં બે પરિબલો લખો.
Write two factors affecting the cooking of meat.
- 3) ચરબીનું સ્મોકિંગ પોઇન્ટ એટલે શું?
What is smoking point of fat?
- 4) કાપેલા ફળ અને શાકભાજીને હવામાં ખુલ્લા રાખવાથી શું થાય છે?
What happens to cut fruits and vegetables exposed to air?
- 5) સોયાબીનમાંથી બનતી પેદાશોના નામ આપો.
Name the products made from soybeans.
- 6) ઈમલ્ઝન એટલે શું?
What is emulsion?

- Q.2** ફળોનું વર્ગીકરણ સમજાવો, ફળોના પૌષ્ટિક મૂલ્ય વિશે માહિતી આપો. **8**
Explain the classification of fruits, give information about the nutritional value of fruits.

અથવા
OR

ચરબી અને તેલનું રાંધણક્રિયામાં મહત્વ સમજાવો, તેલ પર કરવામાં આવતી પ્રક્રિયા વિગતવાર જણાવો.
Explain the importance of fats and oils in cooking, explain in detail the processes carried out on oils.

- Q.3** પાક ઉતારી લીધા પછી થતાં ફેરફારો અને તેના સંગ્રહ વિષે સવિસ્તર માહિતી આપો. **8**
Give detailed information about post-harvest changes and their storage.

અથવા
OR

પોલ્ટ્રીના પરિરક્ષણની પધ્ધતિઓ ઉદાહરણ સહિત સમજાવો.
Discuss the preservation methods of poultry with examples.

- Q.4** ટૂંકનોંધ લખો: (ગમે તે બે) **8**
Write short note: (any two)

- 1) રાંધણક્રિયામાં નટ્સનો ઉપયોગ
Uses of nuts in cookery
- 2) ખોરાક અને સ્વાસ્થ્ય સંબંધ
Relation between food and health
- 3) તેલીબીયાનું પોષણ મૂલ્ય
Nutritive value of nuts and oilseed
- 4) માછલીની રાંધણક્રિયા
Fish cooking
