

2103030106030003
EXAMINATION FEBRUARY-MARCH 2024
BACHELOR OF 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 (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

Q.1 નીચેનાં શબ્દોની સમજૂતી આપો. (કોઈપણ પાંચ)
Explain the following terms (Any 5)

10

- 1) મિલેટ્સ (Millets)
Millets
- 2) રાઇસ બ્રાન ઓઇલ
Rice bran oil
- 3) Ready-to-cook cereals
Ready-to-cook cereals
- 4) સ્ટાન્ડર્ડાઇઝડ મિલ્ક (Standardized Milk)
Standardized milk
- 5) મીટ પિગમેન્ટ્સ
Meat pigments
- 6) Soya bean milk
Soya bean milk
- 7) ડિકેફિનેટેડ કોફી
Decaffeinated coffee

Q.2 ટૂંકનોંધ લખો (કોઈ પણ બે)

10

Write short notes on: (Any two)

- 1) Hydrogenation of fats and oils
Hydrogenation of fats and oils
- 2) Convenience ફૂડ ના ફાયદાઓ અને ગેરફાયદાઓ
Advantages and disadvantages of convenience foods
- 3) મીટ (Meat) ની જુદી-જુદી processed પ્રોડક્ટસ
Processed meat products.

Q.3 વિગતવાર જવાબ આપો (કોઈપણ બે)

14

Answer in detail (Any two)

- 1) ઘઉં ના મિલિંગ માટેની પદ્ધતિઓ નું વર્ણન કરો. અને જુદા જુદા milling ફ્રેક્શન્સ વિષે ટૂંકમાં લખો .
Describe the methods of wheat milling and write in brief about different fractions of milling.
- 2) Black tea ના પ્રોસેસિંગ વિષે વિસ્તૃત ચર્ચા કરો.
Discuss in detail about processing of Black tea.
- 3) Processed મિલ્કના પ્રકારો જણાવો. Pasteurized મિલ્ક અને Homogenized મિલ્ક વિષે ચર્ચા કરો.
Mention the types of processed milk. Discuss about pasteurized milk and homogenized milk.

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

6

Answer the following questions (Any one)

- 1) કઠોળ ઉપર થતી fermentation ની અસર વિષે ટૂંકમાં સમજાવો .
Explain in brief about effect of fermentation on pulses/legumes.
- 2) એનિમલ સ્લોટરીંગ એટલે શું? સ્લોટરીંગની પદ્ધતિઓ વિષે ટૂંકમાં સમજાવો .
What is animal slaughtering? Explain in brief about methods of slaughtering.

(B) નીચેનાના કારણો આપો (કોઈપણ પાંચ)

10

Give reasons for the followings (Any five)

- 1) પારબોઇલિંગ ની પ્રક્રિયા, રાઇસ ની overall ક્વોલિટીમાં સુધારો કરે છે.
Parboiling improves the overall quality of rice.

- 2) Fermentation એ legumes/pulses ના પ્રોસેસિંગનો એક આવશ્યક ભાગ છે.
Fermentation of legumes/pulses is an important part of processing.
- 3) સોયાબીન મિલ્ક ને કુદરતી મિલ્કના substitute (વિકલ્પ) તરીકે ઉપયોગમાં લઈ શકાય છે.
Soya bean milk can be used as milk substitute.
- 4) Hydrogenated ફેટનો ઉપયોગ બેકરી પ્રોડક્ટ્સ માં વિપુલ પ્રમાણમાં થાય છે.
Hydrogenated fats are widely used in bakery products.
- 5) Cured meat ની shelf-life, conditioned meat કરતાં વધુ સારી હોય છે.
Cured meat have better shelf life than conditioned meat.
- 6) Coffee પ્રોસેસિંગમાં roasting એ એક અગત્યનું ઓપરેશન છે.
Roasting is an essential step in coffee processing.
