



RAN - 2503030304011001

RAN-2503030304011001**S. Y. B. Sc. (NCF-NEP) (Sem. - IV) Examination April - 2025****Food Science II****Time: 1 Hour]****[Total Marks: 25****સૂચના : / Instructions**

(1)

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

Name of the Examination:

S. Y. B. Sc. (NCF-NEP) (Sem. - IV)

Name of the Subject :

Food Science II

Subject Code No.: 2503030304011001

Seat No.:

Student's Signature

પ્ર. 1. નીચેના શબ્દોને સંક્ષિપ્તમાં વ્યાખ્યાયિત કરો. (કોઈપણ 5)**05**

1. રેનિન
2. માંસનું ટેન્ડરિંગ
3. પુનઃસંયોજિત દૂધ
4. કારામેલાઈઝેશન
5. ઈંડામાં FeS ની રચના
6. FPC

પ્ર. 2. વિસ્તારથી જવાબ લખો. (કોઈપણ એક)**10**

1. દૂધના પ્રકારો અને ગરમી, એસિડ અને ઉત્સેચકોની અસરો વિશે લખો.
2. માંસમાં ઉત્પાદિત પોસ્ટ મોર્ટમ ફેરફારો વિશે વિગતવાર લખો.

પ્ર. 3. ટૂંક નોંધ લખો. (કોઈપણ બે)**10**

1. પાણીના પ્રકારો અને રસોઈ પર તેની અસર વિશે લખો.
2. સ્ફટિકીય અને બિન-સ્ફટિકીય કેન્ડી વચ્ચેના તફાવત વિશે લખો.
3. રસોઈમાં ઈંડાની ભૂમિકા વિશે લખો.

RAN-2503030304011001]

[1]

[P.T.O.]

P0210

ENGLISH VERSION

- Q. 1. Define the following terms in brief. (any 5) 05**
1. Renin
 2. Tenderizing of meat
 3. Recombined milk
 4. Caramelization
 5. FeS formation in egg
 6. FPC
- Q. 2. Write in detail. (Any one) 10**
1. Write about the types of milk and effects of heat, acid and enzymes.
 2. Write in detail about post mortem changes produced in meat.
- Q. 3. Write short notes. (Any two) 10**
1. Write about the types of water and its effect on cooking.
 2. Write about the difference between crystalline and non-crystalline candies
 3. Write about role of egg in cookery.
-