


RAN-2101130801010002

M.A. (Sem.- I) Examination November - 2025
Home Science (Paper - CCT-1) Food Science - I

Time: 2 Hours]
[Total Marks: 30
સૂચના : / Instructions

- (1) ઉપરોક્ત દર્શાવેલ વિગતો ઉત્તરવહી પર અવશ્ય લખવી.
 Fill up strictly the above details on your answer book

Seat No.:

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

Student's Signature

પ્ર.2. નીચેના પ્રશ્નોના ટૂંકમાં જવાબ આપો.

(6)

1. અનાજની આથાવાળી અને આથા વગરની બનાવટોના નામ આપો.
2. કઠોળમાં રહેલાં ઝેરી ઘટકોના નામ આપો.
3. અંકુરણથી થતાં ફાયદા લખો.
4. પીણાં એટલે શું?
5. ખાદ્યની ગુણવત્તાનું મૂલ્યાંકન કેવી રીતે કરવામા આવે છે?
6. ઈંડાનું પોષણ મૂલ્ય જણાવો.

પ્ર.2. ચોખાનાં દાણાની નામનિર્દેશ વાળી આકૃતિ દોરી, તેના જુદા જુદા ભાગોના પોષ્ટિક મુલ્ય અને રાંધણક્રિયા વિશે લખો

(8)

અથવા

પ્ર.3. ઈંડાની નામનિર્દેશ વાળી આકૃતિ દોરી તેની રચના અને બંધારણ સમજાવો.

(8)

અથવા

પ્ર.3. મસાલાનો અર્થ સમજાવો. અને તેનું વર્ગીકરણ અને કાર્યો સવિસ્તર સમજાવો.

પ્ર.4. ટૂંકનોંધ લખો. (ગમે તે બે)

(8)

1. દૂધ આધારિત પીણાઓ.
2. ઈંડાની ગુણવત્તા અને ઈંડાની ગુણવત્તાનું મૂલ્યાંકન.
3. કઠોળની રાંધણક્રિયા.
4. ખાંડને લગતી પેદાશો.

ENGLISH VERSION

- Q.1. Answer the following questions briefly (06)**
1. Name the fermented and unfermented preparations of cereals.
 2. Name the toxic components present in pulses.
 3. Write the benefits of germination.
 4. What are drinks?
 5. How is the quality of food evaluated?
 6. State the nutritional value of eggs.
- Q.2. Draw a labelled diagram of rice grain, write about the nutritional value of its different parts and cooking process. (08)**
- OR**
- Q.3. Draw a labelled diagram of egg and explain its structure and composition. (08)**
- OR**
- Explain the meaning of spices. And explain their classification and functions in detail.
- Q.4. Write a short note. (Any two) (08)**
1. Milk based drinks.
 2. Quality of eggs and evaluation of egg quality.
 3. Cooking process of pulses.
 4. Sugar related products.
-