


RAN-2403030303011001
S.Y.B.Sc. (Home Science) (NCF-NEP)(Sem. - III)
Examination November - 2025
Food Science and Nutrition : Food science I (Major - I)
Time: 1 Hour]
[Total Marks:25
સૂચના : / Instructions

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

Seat No.:

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

Student's Signature
Q. 1. Define the following terms. (Any 5)
નીચેના શબ્દો વ્યાખ્યાયિત કરો
(05)

1. Oxidation
ઓક્સિડેશન
2. Parboiling of rice
રાઈસનું પારબોઈલિંગ
3. Wheat germ
વ્હીટજર્મ
4. Carotenoids
કેરોટેનોઈડ્સ
5. Colloidal solution
કોલોઈડલ દ્રાવણ
6. Viscosity
સ્નિગ્ધતા

Q. 2. Answer the following. (Any 2)
નીચેનાં જવાબ આપો.
(10)

1. Explain the following terms with appropriate examples
- Food Science
- Specific gravity
- Wheat germ
નીચે આપેલાં શબ્દોને સમજાવો
- ખાદ્ય વિજ્ઞાન
- વિશિષ્ટ ગુરુત્વાકર્ષણ
- ઘઉં ભૂણ (જર્મ)
2. Fat absorption and factors affecting it.
ચરબીનું અવશોષણ અને તેને અસર કરતાં પરિબળો.
3. Nutritional composition of each component of cereal.
અનાજના દરેક ઘટકની પોષક રચના.

Q. 3. Write short notes on the following. (Any 2)

ટૂંકી નોંધ લખો. (કોઈ પણ બે)

(10)

1. Classification of vegetables with suitable examples.
યોગ્ય ઉદાહરણો સાથે શાકભાજીનું વર્ગીકરણ સમજાવો.
2. Write about the toxic factors in pulses, it's ill effects on health, and how to eliminate it.
કઠોળમાં રહેલા ઝેરી પરિબળો, આરોગ્ય પર તેની અસરો અને તેને દૂર કરવાના ઉપાયો વિષે વિસ્તારથી લખો.
3. Explain in detail the difference between enzymatic browning and nonenzymatic browning reactions with examples.
એન્ઝાઇમેટિક બ્રાઉનિંગ અને નોન એન્ઝાઇમેટિક બ્રાઉનિંગ પ્રતિક્રિયાઓ વચ્ચેનો તફાવત યોગ્ય ઉદાહરણ દ્વારા સમજાવો.