

RAN-1901130802010001
M.A. (Sem.- II) Examination April - 2026
Home Science (Paper - CCT -04) Food Science
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.1. નીચેના પ્રશ્નોના ટૂંકમાં જવાબ આપો. 06**
1. શાકભાજીમાં રહેલા પિગ્મેન્ટના કાર્યો જણાવો.
 2. તેલીબિયામાં રહેલા ઝેરી તત્વોના નામ જણાવો.
 3. માંસની રાંધણક્રિયાને અસર કરતાં બે પરિબળો લખો.
 4. સૂકામેવાનું પોષ્ટિક મૂલ્ય લખો.
 5. ખાદ્યના ભૌતિક ગુણધર્મો જણાવો.
 6. વ્યાખ્યા: ઉત્સેચક
- પ્ર.2. શાકભાજીનું પોષણમૂલ્ય અને રાંધણક્રિયા વિશે સવિસ્તર લખો. 08**
- અથવા**
- પ્ર.2. સોયાબીનનું પોષણમૂલ્ય જણાવી સોયાબીન માંથી બનતી પ્રોડક્ટ વિશે માહિતી આપો. 08**
- પ્ર.3. પોલ્ટ્રી: બંધારણ, પોષ્ટિક મૂલ્ય અને રાંધણક્રિયા વિશે સમજાવો. 08**
- અથવા**
- પ્ર.3. ચરબી અને તેલનું પોષકીય મહત્વ જણાવી તેનો રાંધણક્રિયામાં ફાળો જણાવો. 08**
- પ્ર.4. ટૂંકનોંધ લખો. (ગમે તે બે) 08**
1. ખોરાક અને સ્વાસ્થ્ય સંબંધ.
 2. ફળો: પોસ્ટ હાર્વેસ્ટ ફેરફારો અને સંગ્રહ.
 3. માછલી બગડવાના કારણો.
 4. ઈમલ્ઝન.

ENGLISH VERSION

- Q.1. Answer the following questions briefly. (06)**
1. State the functions of pigments in vegetables.
 2. Name the toxic elements in oilseeds.
 3. Write two factors affecting the cooking process of meat.
 4. Write the nutritional value of dried fruits.
 5. State the physical properties of food.
 6. Definition: Enzyme
- Q.2. Write in detail about the nutritional value and cooking process of vegetables. (08)**
- OR**
- Q.2. State the nutritional value of soybeans and give information about the products made from soybeans. (08)**
- Q.3. Poultry: Explain the structure, nutritional value and cooking process. (08)**
- OR**
- Q3. State the nutritional importance of fats and oils and explain their contribution in cooking. (08)**
- Q.4. Write a short note. (Any two) (08)**
1. Food and health relationship.
 2. Fruits: Post harvest changes and storage.
 3. Causes of fish spoilage.
 4. Emulsions.
-