

RAN-2503030304011001

S.Y.B.Sc. (Home Science) (Semester-IV) Examination April - 2026
Major - Food Science-II (TH.)

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.	Seat No.: <table border="1"> <tr> <td> </td> <td> </td> <td> </td> <td> </td> <td> </td> <td> </td> </tr> </table> Student's Signature						

- પ્ર-1. નીચેના શબ્દોને સંક્ષિપ્તમાં વ્યાખ્યાયિત કરો. (કોઈ 5) 05**
- 1) વ્હેપ્રોટીન.
 - 2) કેરામેલાઈઝેશન.
 - 3) બંધાયેલપાણી.
 - 4) મેરીનેશન.
 - 5) ફીઝિંગ પોઈન્ટ.
 - 6) ફિશ પ્રોટીન કોન્સન્ટ્રેટ.
- પ્ર-2. ટૂંક નોંધ લખો. (કોઈ બે) 10**
- 1) દૂધની રચના અને પોષક મૂલ્ય.
 - 2) ઈંડાની ગુણવત્તા આંકવાની પદ્ધતિઓ.
 - 3) માછલીનું વર્ગીકરણ અને તેનું બંધારણ.
- પ્ર-3. વિસ્તારથી જવાબ લખો. (કોઈ એક) 10**
- 1) માંસનું એજિંગ અને ક્યોરિંગ અને તેને ટેન્ડર બનાવવાની પદ્ધતિઓ.
 - 2) ખાંડ અને સંબંધિત ઉત્પાદનોના ગુણધર્મો.

ENGLISH VERSION

- Q-1. Define the following terms. (Any 5) 05**
- 1) Whey protein.
 - 2) Caramelization.
 - 3) Bound water.
 - 4) Marination.

- 5) Freezing point.
- 6) Fish protein Concentrate

Q-2. Write short notes. (Any 2) 10

- 1) Composition and nutritive value of milk
- 2) Methods to assess egg quality
- 3) Classification of fish and its composition

Q-3. Write in detail. (Any 1) 10

- 1) Ageing and curing of meat & its methods of tenderization
 - 2) Properties of sugar and related products
-