

# RAN-2103030106030003

## T.Y.B.Sc. (Home Science) (Semester-VI) Examination March - 2026 Food Processing (TH) Old-NON-NEP

### સૂચના : / Instructions

- (1) ઉપરોક્ત દર્શાવેલ વિગતો ઉત્તરવહી પર અવશ્ય લખવી.  
Fill up strictly the above details on your answer book.
- (2) પ્રશ્ન-1 ફરજિયાત છે.  
Question No. 1 is compulsory.
- (3) બાકીનામાંથી કોઈપણ ચાર પ્રશ્નોના જવાબ આપો.  
Attend any four from the remaining question.
- (3) દરેક પ્રશ્ન સમાન ગુણ ધરાવે છે.  
Each questions carries equal marks.

Seat No.:

     

Student's Signature

- પ્ર-1. નીચેના શબ્દોની સમજૂતી આપો/નીચેનાના ટૂંકમાં જવાબ આપો.(કોઈપણ પાંચ) 10**
- 1) માલ્ટેડ ઘઉં (Malted wheat).
  - 2) ઘઉંના લોટનું બ્લીચિંગ.
  - 3) Tempeh.
  - 4) ચાના પાંદડાનું ફર્મેન્ટેશન.
  - 5) સ્ટાન્ડર્ડાઈઝડ મિલ્ક (Standardized Milk).
  - 6) મીટનું કૃત્રિમ ટેન્ડરાઈઝિંગ (Artificial Tenderization of Meat).
  - 7) ઓલોન્ગ ટી (Oolong Tea).
- પ્ર-2. અ) ફૂડ પ્રોસેસિંગની પદ્ધતિઓ અને પાયાના સિદ્ધાંતો ની નોંધ કરો. 05**
- બ) ઘઉંના દાણા (Wheat grain)ની સ્વચ્છ રચના/આકૃતિ દોરો. 05
- પ્ર-3. અ) 6) કઠોળના ફૂકિંગ અને fermentation વિષે ટૂંકમાં સમજાવો. 05**
- બ) યોગ્ય ઉદાહરણ સાથે beverages નું વર્ગીકરણ કરો. 05
- પ્ર-4. અ) Dried salted ફિશ વિષે ટૂંકમાં લખો. 05**
- બ) Convenience ફૂડ ના ફાયદાઓ અને ગેરફાયદાઓ જણાવો. 05
- પ્ર-5. Cheddar cheese ના મેન્યુફેક્ચરીંગ નો ફ્લોચાર્ટ તૈયાર કરો અને સૌથી મહત્વના ત્રણ સ્ટેપ્સ વિગતવાર સમજાવો. 10**
- પ્ર-6. ટૂંકનોંધ લખો. (કોઈ પણ બે) 10**
- 1) Breakfast Cereals.
  - 2) Hydrogenation ઓફ ફેટ્સ અને ઓઈલ્સ.
  - 3) Carbonated beverages નું પ્રોસેસિંગ.

|               |                                                                                              |           |
|---------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>પ્ર-7.</b> | <b>નીચેનાના કારણો આપો.</b>                                                                   | <b>10</b> |
| 1)            | ARF (Amylase Rich Food) બનાવવા માટે malted cereals એ basic raw મટિરિયલ છે.                   |           |
| 2)            | બ્રેડ બનાવવા માટે વપરાતા લોટનું maturing કરેલું હોય તો, તે બ્રેડની ક્વોલિટી ઈમ્પ્રૂવ કરે છે. |           |
| 3)            | Soaking (પલાળવાની પ્રક્રિયા) એ legumes/pulses ના પ્રોસેસિંગનો એક આવશ્યક ભાગ છે.              |           |
| 4)            | Homogenization ની પ્રક્રિયા બાદ મિલ્કનું તાત્કાલિક Pasteurization કરવું જોઈએ.                |           |
| 5)            | કૂકિંગ એ મીટને વધારે soft બનાવે છે.                                                          |           |

### ENGLISH VERSION

|             |                                                                                                                      |           |
|-------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Q-1.</b> | <b>Explain the following terms/answer the followings in brief. (Any 5)</b>                                           | <b>10</b> |
| 1)          | Malted Wheat.                                                                                                        |           |
| 2)          | Bleaching of wheat flour.                                                                                            |           |
| 3)          | Tempeh.                                                                                                              |           |
| 4)          | Fermentation of tea leaves.                                                                                          |           |
| 5)          | Standardized milk.                                                                                                   |           |
| 6)          | Artificial tenderizing of meat.                                                                                      |           |
| 7)          | Oolong tea.                                                                                                          |           |
| <b>Q-2.</b> | <b>A) Enumerate the methods and basic principles of food processing.</b>                                             | <b>05</b> |
|             | <b>B) Draw a neat diagram/structure of wheat grain.</b>                                                              | <b>05</b> |
| <b>Q-3.</b> | <b>A) Explain in brief about fermentation and cooking of pulses/leg.</b>                                             | <b>05</b> |
|             | <b>B) Classification of beverages with suitable examples.</b>                                                        | <b>05</b> |
| <b>Q-4.</b> | <b>A) Write a brief note on dried salted fish.</b>                                                                   | <b>05</b> |
|             | <b>B) State the advantages and disadvantages of convenience foods.</b>                                               | <b>05</b> |
| <b>Q-5.</b> | <b>Prepare a flow-chart of manufacturing of Cheddar cheese and explain the most important three steps in detail.</b> | <b>10</b> |
| <b>Q-6.</b> | <b>Write short notes on: (Any two)</b>                                                                               | <b>10</b> |
| 1)          | Breakfast cereals.                                                                                                   |           |
| 2)          | Hydrogenation of fats and oils.                                                                                      |           |
| 3)          | Processing of carbonated beverages.                                                                                  |           |
| <b>Q-7.</b> | <b>Give reasons for the followings:</b>                                                                              | <b>10</b> |
| 1)          | Malted cereals are basic raw materials for making ARF.                                                               |           |
| 2)          | Maturing improves quality of flour used for bread making.                                                            |           |
| 3)          | Soaking of legumes/pulses is an essential part of their processing.                                                  |           |
| 4)          | Milk should be immediately pasteurized, after the process of homogenization.                                         |           |
| 5)          | Cooking makes the meat softer.                                                                                       |           |