

B.R.S. (RHS) Sem.-2 Examination
Core-03 - Food Science & Dairy Science

Time : 2-30 Hours]

April 2023

[Max. Marks : 50

સૂચના : (૧) દરેક પ્રશ્નનાં ગુણ સમાન છે.
 (૨) બધા જ પ્રશ્નો ફરજિયાત છે.

- ૧ સાંપ્રત પ્રવાહમાં આહાર વિજ્ઞાન વિષયનું મહત્વ સમજાવો. ૧૦
 અથવા
 ૧ ખોરાકના બગાડ માટે જવાબદાર કારણો જણાવી, સૂક્ષ્મજીવાણુની ભૂમિકા વર્ણવો.
- ૨ ખાદ્યપરિરક્ષણના સિદ્ધાંતો જણાવી, કોઈપણ બે સિદ્ધાંતો સમજાવો. ૧૦
 અથવા
 ૨ ખાદ્યપરિરક્ષણની વિવિધ પદ્ધતિઓ જણાવી, આથો લાવવાની પદ્ધતિનું વર્ણન કરો.
- ૩ સ્કવોશ અને કોર્ડિયલ વચ્ચેનો તફાવત સમજાવી, સ્કવોશ બનાવવાની પદ્ધતિનું વર્ણન કરો. ૧૦
 અથવા
 ૩ ફળોના રસનું પરિરક્ષણ કરવાની વિવિધ કાળજીઓ વર્ણવો.
- ૪ દૂધનું રાસાયણિક-ભૌતિક બંધારણ લખો. ૧૦
 અથવા
 ૪ દૂધ એક સમતોલ ખોરાક છે. વિધાન સમજાવો.
- ૫ નીચેનાં પ્રશ્નોમાંથી માગ્યા પ્રમાણે જવાબ આપો. (ગમે તે પાંચ) : ૧૦
 (૧) કુદરતી સૂકવણીના ગેરફાયદા જણાવો.
 (૨) એરોબિક બેક્ટેરિયાની ખાસિયત લખો.
 (૩) સાઇટ્રીક એસિડનું વ્યવહારુ નામ શું છે?
 (૪) જેલી બનાવવા ફળમાં કયું તત્વ હોવું જરૂરી છે?
 (૫) કૃત્રિમ પરિરક્ષકોના કોઈપણ બે નામ જણાવો.
 (૬) ફોઝન ટેમ્પરેચર કેટલું હોય છે?
 (૭) સુગંધિત દૂધ એટલે શું?