

M.A. Sem.-1 Examination

402

Home Science

January-2024

Time : 2-30 Hours]

[Max. Marks : 70

પ્ર-૧. વિવિધ ગુણાત્મક કસોટીઓ જણાવી, કોઈ પણ બે વિશે લખો અને વાનગીની ચકાસણી કરનારની જવાબદારી વિશે લખો.

અથવા

૧૪

પેનલમેમ્બરની પસંદગી કેવી રીતે કરશો? સંવેદનાત્મક કસોટીઓ વિશે માહિતી આપો.

પ્ર-૨. પ્રોટીનનું સંઘનન સમજાવી બ્રાઉનીંગ રિએક્શન વિશે વિસ્તારે સમજાવો.

અથવા

૧૪

લેવનિંગ એજન્ટ નાં નામ આપી, કોઈ પણ બે વિશે સમજાવો.

પ્ર-૩. ખીર અને કણક અંગે માહિતી આપો. તથા "રાંધણક્રિયા માં સ્ટાર્ચ"—સમજાવો.

અથવા

૧૪

ઇંડાની આકૃતિ દોરી તેનાં વિવિધ ભાગો જણાવો.

પ્ર-૪. અનાજ દળવાની રીત વર્ણવી, લોટનાં વિવિધ ઉપયોગોની ચર્ચા કરો.

અથવા

૧૪

તેલિબિયાં નું વર્ગીકરણ કરો અને કોઈ ત્રણ વિશે સમજાવો.

પ્ર-૫. નીચેનાં પ્રશ્નો નાં સાચાં જવાબ આપો.

૧૪

૧. માનવીની જીભ પર _____ સ્વાદ પારખનાર ગ્રંથિ ઓ હોય છે.

(૧ થી ૧૦,૦૦૦ ; ૨ થી ૨૦,૦૦૦ ; ૩ થી ૩૦,૦૦૦)

૨. ટાયેંગલ ટેસ્ટ વિશે એક વાક્ય માં લખો.

૩. _____ પ્રકારની કસોટીને કોન્ટ્રીટેટીવ ટેસ્ટ માં અગત્યની માનવા માં આવે છે.

(પેર ટેસ્ટ, ટાયેંગલ ટેસ્ટ, રેન્કિંગ ટેસ્ટ)

૪. આહાર માં તલ નો ઉપયોગ -

(લેવનિંગ એજન્ટ તરીકે થાય, કલર આપવા થાય, ફ્લેવરિંગ એજન્ટ તરીકે થાય)

૫. સુકામેવાં અને તેલિબિયાં _____ કુળ નાં છે. (પ્રાણીજ કુળ, વનસ્પતિ કુળ, ફળ-ફળાદી કુળ)

૬. કન્ફેક્શનરી, દવા અને કોસ્મેટિક ઉત્પાદનો માં વપરાતું તેલ -

(તલ, સીંગ, બદામ)

PTO

૭. ઇંડાનો પીળો ભાગ _____ હોય છે.

(એસિડિક, આલ્કલાઇન, ન્યુટ્રલ)

૮. ઇંડા ને _____ ડિગ્રી ફેરનહીટ ઉષ્ણતામાને ઉકાળી પછી પેશ્ચુરાઇઝ કરવા માંઆવે છે.

(૧૩૦, ૧૪૦, ૧૫૦)

૯. ઇંડા ને તોંદાય વગર તેની જાત નક્કી કરવા _____ પદ્ધતિ વપરાય છે.

(મકીનની, મીણ ની પદ્ધતિ, હલાવવાની પદ્ધતિ)

૧૦. કાઇબર એ _____ સેલ્યુલોઝ છે.

(હેમીસેલ્યુલોઝ, રેમીસેલ્યુલોઝ, ગેમીસેલ્યુલોઝ)

૧૧. કાજુ માં કાર્બોહાઇડ્રેટ નું પ્રમાણ _____ % હોય છે. (૪૦, ૫૦, ૬૦)

૧૨. અનાજ, કઠોળ, સુકામેવા અને તેલિબિયાંને _____ થી નુકસાન થાય છે.

(-ફુગ, જીવાતઅને ઉદર,

-ચકલી, કબૂતર,

-ગાય, બકરીઅને ભેંસ)

૧૩. સેલ્ફ રેઇઝિંગ ફ્લોર કોને કહેવાય?

૧૪. દાળ નાં ઉપર નાં છોતરા માં _____ વિટામીન હોય છે. (બી ૧, બી-૨, બી-૫)

0624E-3
1009

Nov. 2022-23 M.A. Semester- 1 HSC- 402-Food science-1

Q-1. Explain various qualitative tests, write about any two and Describe responsibilities of a tester of recipes.

Or

14

How can you choose penal member? Write in detail about sensory tests.

Q-2. Explain coagulation of protein and also Write in detail about browning reaction.

Or

14

Write about leavening agent, and explain any two in detail.

Q-3. Write about dough and batter, also - Explain-“Starch in cooking”.

Or

14

Draw a figure of Egg & write about it's parts.

Q-4. Explain the process of milling cereals and Discuss about the various uses of Flour.

Or

14

Write the classification of Oilseeds and brief about any three.

Q-5. Give right Answers.

14

1. A human tongue have _____ test recognize buds.

(1 to 10,000 , 2 to 20,000 3 to 30,000)

2. Write in one sentence about Triangle test.

3. _____ test is sound important in quantitative test.

(Pair test, Triangle test, Ranking test)

4. Sesame used in food as-

(a leavening agent, a coloring agent, a flavoring agent)

5. Dry fruits & Oilseeds are from _____ family. (Animal , Plant, Fruit)

06242-4
100%

6. Oil used in confectionary, medicine & cosmetic production is –
(Sesame, peanut, almond)
7. Yellow part of egg is _____. (Acidic, Alkaline, Neutral)
8. Egg is boiled at _____ degree F. & pasteurized. (130, 140, 150)
9. To know the type of egg without breaking it _____ method is used.
(Muffin method, Wax method, steering)
10. Fiber is _____ cellulose.
(Hemi cellulose, Remi cellulose, Gemi cellulose)
11. Carbohydrate in cashew nut is _____ %. (40, 50, 60)
12. Cereal, Legume, Dry fruit & Oilseed are harmed by _____.
(-Fungus, Insects & Rat,
-Sparrow, Pigeon
-Cow, Goat & Buffalo)
13. What is self-rising flour?
14. _____ vitamin is in upper husk of legume. (B1, B2, B5)

— X —