

M.A Semester-2 Examination

408

Home Science

April-2024

Time : 2-30 Hours]

[Max. Marks : 70

પ્ર-૧. અ.ફળો નાં પરિરક્ષણ વિશે સમજાવી તેમનું રાસાયણિક બંધારણ લખો અને ફળનાં રસ માં રહેલ પેક્ટિન નું પ્રમાણ જાણવાની રીતો લખો.

અથવા

૧૪

બ. રાંધણક્રિયા માં મસાલાનો ઉપયોગ વિસ્તારથી સમજાવી અને કોઈ પણ ત્રણ તેજાના વિશે વિસ્તૃત માહિતી આપો.

પ્ર-૨. અ. આહાર માં દૂધ ની ઉપયોગિતા સમજાવી. અને દૂધની વિવિધ બનાવટો નાં નામ આપી ચીઝ વિશે ટૂંક માં લખો.

અથવા

૧૪

બ. “હોમોજીનાઇઝડ દૂધ” અને “પેશ્યુરાઇઝડ દૂધ” વિશે જણાવો.

પ્ર-૩. અ. ચા ની સંરચના અને પ્રકારો જણાવો અને પરકોલેટર કોફી, એસપ્રેસો કોફી અને ચિકોરી વિશે આકૃતિ સહિત સમજાવો.

અથવા

૧૪

બ. આલ્કોહોલિક બેવેરેજીસ વિશે જણાવો તથા પ્રોસેસડ ફ્રુટનાં પ્રકારો જણાવો.

પ્ર-૪. અ. ખાંડનાં વિવિધ સ્વરૂપો વિશે ટૂંક માં સમજાવો. ક્રિસ્ટલાઇન કન્ફેક્શનરી દ્વારા બનતી વિવિધ બનાવટોનાં નામ જણાવી કોઈ પણ એક વિશે સમજાવો.

અથવા

૧૪

બ. સ્કેટીકરણ એટલે શું? ટૂંકમાં સમજાવો.

પ્ર-૫. સાચાં જવાબ લખો.

૧૪

૧. કેળાં અને જામફળ માં થી ફળનો રસ કાઢવા એન્ઝાઇમ નો ઉપયોગ કરી શકાય. (એમિનોએસિડ, પેક્ટિનોલાયટીક, પેપ્ટોઇડ)

૨. કળને પરિરક્ષિત કરવા માટેમીલીગ્રામ સોડિયમબેન્ઝોઇડ એક કિલોગ્રામ રસ માં ઉમેરવા માં આવે છે. (60 થી 100, 600 થી 1000, 700 થી 1000)
૩. કળનાં માવા માં ખાંડ ની ચાસણી અને સાઇટ્રિક એસિડ ઉમેરી ને..... તૈયાર કરવા માં આવે છે. (જામ, નેક્ટર, જલી)
૪. બેવરેજીસ એટલે શું?
- ૫.....એ રીફ્રેશિંગ બેવરેજીસ છે. (કોકી, રમ, જિન)
૬. બ્રોકન ગ્રેડ ચા એ લીફ ગ્રેડ ચા કરતાં વધુ હોય છે. (માઇલ્ડ, મીડીયમ, સ્ટ્રોંગ)
૭. કોકીનાંકડવાસ્વાદ માટે જવાબદાર છે. (ટેનીન, સલ્ફર, આયર્ન)
૮. માલ્ટેડ દૂધ એટલે..... .(માલ્ટ ઉમેરી ને બનાવેલું દૂધ, ચોકલેટ ઉમેરી ને બનાવેલું દૂધ, કોકી ઉમેરી ને બનાવેલું દૂધ)
૯. ચાઇનાગ્રાસ, ક્રીમ, જિલેટીન અને કોર્નફ્લોર ની બનાવટ માં વપરાય છે. (શ્રીખાંડ, આઇસક્રીમ, ગુલાબજાંબુ)
- ૧૦..... પ્રક્રિયા થી ચીઝ પોચું અને સુંવાળુંબને છે, (ઓક્સિડેશન, રાઇપનિંગ, રાઇઝનિંગ)
૧૧. ઉપર થી પોષકતત્વો ઉમેરી ને બનાવેલું દૂધ કહેવાય છે. (માલ્ટેડ દૂધ, કીર્ટીકાઇડ દૂધ, હોમોજીનાઇઝડ દૂધ)
૧૨. આપણા રોજિંદા આહાર માંવપરાતી ખાંડ પ્રકારની છે. (ગ્લુકોઝ, ફ્રુક્ટોઝ, સુક્રોઝ)
૧૩. સખત પ્રકારની પીપરમીટ માટે પ્રકાર ની ખાંડ વપરાય છે. (એમોરફસ, એમોક્રસ, એનોઇડ)
૧૪. દૂધ ની મલાઇનો પીળો રંગને કારણે હોય છે. (લેકટોકલેવીન અને કેરોટીન , લેકટોબેસિલસ અને કેરાટિન , લેકટોકલેવિન અને ટેનીન)

EST - 3

M.A. SEM-2

HSC-408-FOOD SCIENCE-II

MARKS-70

Q-1. A. Explain about fruit preservation and write its chemical composition.

Write methods to measure pectin in fruit juice.

OR

14

B. Explain in detail about use of spices in cookery. Write in detail about any three types of spices.

Q-2.A. Discuss about use of Milk in diet. Give the name of different milk products & write in short about cheese.

OR

14

B. What is Homogenized Milk & Pasteurized Milk.

Q-3.A. Write about the composition & types of Tea. Inform about percolator coffee, Espresso coffee & chicory with figure.

OR

14

B. Write in detail about alcoholic beverages, Also Describe the types of processed foods.

Q-4.A. Write in short about different types of sugar. Give the name of different crystalline confectioneries & explain about any one of them.

OR

14

B. What is crystallization? – explain in short.

P.T.O

Q-5. Give right answer.

14

- 1) _____ enzyme is needed to obtain fruit juice from banana & guava.
(Amino acid, Pectinolytic, Peptide)
- 2) _____ mg. sodium benzoate is added in 1 kg. fruit juice to preserve it. (60 to 100, 600 to 1000, 700 to 1000)
- 3) _____ is prepared by the mixing of sugar syrup & citric acid in fruit pulp. (Jam, Nectar, Jelly)
- 4) Write definition of Beverages.
- 5) _____ is refreshing beverages. (Coffee, Rum, Jin)
- 6) Broken grade tea is more _____ than Leaf grade tea. (Mild, Medium, Strong)
- 7) _____ is responsible for bitter taste of coffee. (Tannin, Sulphur, Iron)
- 8) Malted milk means _____. (Malt added milk, Chocolate added milk, Coffee added milk)
- 9) China grass, Cream, Gelatin & Corn flour are used for making _____.
(Shrikhand, Ice cream, Gulabjamun)
- 10) With the help of _____ process, cheese becomes soft & glossy. (Oxidation, Ripening, Rezone)
- 11) A milk made by separately added nutrients is called _____ Milk. (Malted milk, Fortified milk, Homogenized milk)
- 12) _____ sugar is used by us in our daily life. (Glucose, Fructose, Sucrose)
- 13) _____ type of sugar is used for prepared hard type of pipe mint.
(Amofaras, Amorfes, Anoid)
- 14) _____ & _____ is responsible for yellow color of milk cream.
(Lactoflavin & carotene, Lactobacillus & carotene, Lactoflavin & Tannin)