

# FB-114

February-2025

M.A., Sem.-I

402 : Home Science

(Food Science – I)

Time : 2:30 Hours]

[Max. Marks : 70

1. સંવેદનાત્મક કસોટી એટલે શું ? વિગતવાર સમજાવો. 14  
અથવા
1. વાનગીની ચકાસણી કરનારની જવાબદારીઓ જણાવી પેનલ મેમ્બરની પસંદગી કેવી રીતે કરશો ? 14
2. સમજાવો :  
(a) પ્રોટીનનું સંઘનન 7  
(b) બ્રાઉનિંગ રિએક્શન 7  
અથવા
2. લેવનિંગ એજન્ટ કોને કહેવાય ? વિવિધ લેવનિંગ એજન્ટના નામ આપી તેનું કાર્ય સમજાવો. 14
3. સમજાવો – “રાંધણક્રિયામાં સ્ટાર્ચની અગત્યતા”. 14  
અથવા
3. ઈંડાની આકૃતિ દોરી તેના વિવિધ ભાગો જણાવો. 14
4. સમજાવો :  
(a) અનાજ દળવાની રીત 7  
(b) આહારમાં કઠોળની ઉપયોગિતા 7  
અથવા
4. તેલીબિયાનું વર્ગીકરણ કરી કોઈપણ બે તેલીબિયાં અંગે વિસ્તારે સમજાવો. 14
5. સાચાં જવાબ આપો : (કોઈપણ સાત) 14  
(1) માનવીની જીભ પર સ્વાદ પારખનાર \_\_\_\_\_ ગ્રંથિઓ હોય છે.  
(1 થી 10,000, 2 થી 20,000, 3 થી 30,000)  
(2) \_\_\_\_\_ પ્રકારની કસોટીને કોન્ટ્રીટીવ ટેસ્ટમાં અગત્યની માનવામાં આવે છે.  
(પેર ટેસ્ટ, ટ્રાયેંગલ ટેસ્ટ, રેન્કિંગ ટેસ્ટ)

- (3) સુકામેવા અને તેલીબિયાં \_\_\_\_\_ નાં છે.  
(પ્રાણીજ કુળ, વનસ્પતિ કુળ, ફળ-ફળાદી કુળ)
- (4) ઈંડાનો પીળો ભાગ \_\_\_\_\_ હોય છે.  
(એસિડિક, આલ્કલાઈન, ન્યુટ્રલ)
- (5) ઈંડાને તોડ્યા વગર તેની જાત નક્કી કરવા \_\_\_\_\_ પદ્ધતિ વપરાય છે.  
(મફીનની, મીણની, હલાવવાની)
- (6) કાજુમાં કાર્બોહાઈડ્રેટનું પ્રમાણ \_\_\_\_\_ % હોય છે.  
(40, 50, 60)
- (7) સેલ્ફ રાઈઝિંગ ફ્લોર કોને કહેવાય ?
- (8) ટેસ્ટિંગ માટેનો ઉત્તમ સમય \_\_\_\_\_ છે.  
(બપોરે 1 થી 2, બપોરે 3 થી 4, સવારે 10 થી 12)
- (9) ટેસ્ટિંગ લેબોરેટરીમાં \_\_\_\_\_ મિનિટમાં જુદા-જુદા ટેસ્ટ થાય છે.  
(2 થી 4, 1 થી 3, 3 થી 5)
- (10) કઠોળમાં કયા એમિનો એસિડની ગેરહાજરી હોય છે ?
- (11) ચોખાના લોટમાં લગભગ \_\_\_\_\_ % જેટલો ભેજ રહેલો હોય છે.  
(8 થી 12%, 7 થી 11%, 9 થી 13%)
- (12) કાજુ અને અખરોટમાં \_\_\_\_\_ નું પ્રમાણ વધુ હોય છે.  
(ચરબી, પ્રોટીન, કાર્બોહાઈડ્રેટ)
- (13) સુકામેવા અને તેલીબિયાંમાં \_\_\_\_\_ વધુ હોય છે.  
(વિટામિન-A, વિટામિન-C, વિટામિન-E)
- (14) કઠોળને ફણગાવવાથી \_\_\_\_\_ વિટામિન ઉત્પન્ન થાય છે.  
(B, C, E)

\_\_\_\_\_

Seat No. : \_\_\_\_\_

# FB-114

February-2025

M.A., Sem.-I

402 : Home Science

(Food Science – I)

Time : 2:30 Hours]

[Max. Marks : 70

1. What is Sensory Test ? Describe in detail. 14

**OR**

1. Describe responsibilities of a tester of recipes and how can you choose penal member ? 14

2. Explain :

(a) Coagulation of protein 7

(b) Browning reaction 7

**OR**

2. What is called a leavening agent ? Name various leavening agents and explain their functions. 14

3. Explain – “Importance of starch in cooking”. 14

**OR**

3. Draw a figure of Egg and explain its different parts. 14

4. Explain :

(a) Process of milling cereals 7

(b) Importance of pulses in food 7

**OR**

4. Write the classification of oil-seeds and discuss about any two of them in detail. 14

5. Give right answer : (any **seven**)

- (1) A human tongue have \_\_\_\_\_ test recognized buds.  
(1 to 10,000, 2 to 20,000, 3 to 30,000)
  - (2) \_\_\_\_\_ test is very important in quantitative test.  
(Pair test, Triangle test, Ranking test)
  - (3) Dry fruits and oil-seeds are from \_\_\_\_\_ family.  
(Animal, plant, fruit)
  - (4) Yellow part of Egg is \_\_\_\_\_.  
(Acidic, Alkaline, Neutral)
  - (5) To know the type of Egg without breaking it, \_\_\_\_\_ method is used.  
(Moffin method, Wax method, Steering)
  - (6) Carbohydrate in cashewnut is \_\_\_\_\_%.  
(40, 50, 60)
  - (7) What is self – rising flour ?
  - (8) Best time for testing is \_\_\_\_\_.  
(Noon 1 to 2, Noon 3 to 4, Morning 10 to 12)
  - (9) Different tests are done in \_\_\_\_\_ minutes in testing laboratories.  
(2 to 4, 1 to 3, 3 to 5)
  - (10) Which Amino acid is not present in pulses ?
  - (11) There is approximately \_\_\_\_\_ of moisture in rice flour.  
(8 to 12%, 7 to 11%, 9 to 13%)
  - (12) \_\_\_\_\_ nutrient is more in cashew & apricot.  
(Fat, Protein, Carbohydrate)
  - (13) Dry fruits and oil-seeds are the best source of \_\_\_\_\_.  
(Vitamin-A, Vitamin-C, Vitamin-E)
  - (14) \_\_\_\_\_ Vitamin is produced by germination of pulses.  
(B, C, E)
-