

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

**MA-I-22**  
**April-2007**  
**Home Science**  
**Paper-I**  
**(Food Science)**  
**(New Course)**

**Time : 3 Hours]**

**[Max. Marks : 75**

**સૂચના :** બધા પ્રશ્નોનાં ગુણ સરખા છે.

૧. સંવેદનાત્મક કસોટીનું મહત્વ સમજાવી, કસોટીને અસર કરતાં પરિબળો અંગે માહિતી આપો. (૧૫)  
**અથવા**  
પેનલનાં સભ્યોની પસંદગી અને પેનલની સાઈઝ (કદ) અંગે જણાવો.
૨. લેવનિંગ એજન્ટ કયા કયા છે ? કોઈપણ ત્રણ વિશે વિગતે સમજાવો. (૧૫)  
**અથવા**  
નીચેનાં વિશે લખો :  
(અ) પ્રોટીનનું વિઘનન (ડિનેચરેશન) અને સંઘનન (કોએગ્યુલેશન)  
(બ) જીલેટિનાઈઝેશન અને જેલ પ્રક્રિયા.
૩. કઠોળનું બંધારણ જણાવી ચણાની દાળમાંથી મળતા પોષકતત્ત્વો જણાવી તેને સંગ્રહ કરવાની રીત વર્ણવો. (૧૫)  
**અથવા**  
તેલિબિયાનું વર્ગીકરણ કરી સીંગદાણા અને તલનું બંધારણ, પોષક તત્ત્વો અને સંગ્રહ કરવાની રીત જણાવો.
૪. પેકેજિંગનાં પ્રકારો જણાવી તેમાં વપરાતા મટિરિયલ અંગે જણાવો. (૧૫)  
**અથવા**  
નીચેના વિશે લખો :  
(અ) ફળનું વર્ગીકરણ અને સંગ્રહ.  
(બ) તેજાનાની વ્યાખ્યા, બંધારણ અને વર્ગીકરણ.
૫. નીચેનામાંથી ગમે તે ત્રણ વિશે લખો : (૧૫)  
(૧) આલ્કોહોલિક અને નોન આલ્કોહોલિક પીણા.  
(૨) ક્રિસ્ટલાઈઝેશનની પ્રક્રિયા.  
(૩) દૂધનાં પ્રકારો.  
(૪) દૂધની વિવિધ બનાવટો.  
(૫) રાંધણક્રિયામાં ખાંડનું મહત્વ.

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

**MA-I-22**  
**April-2007**  
**Home Science**  
**Paper-I**  
**(Food Science)**  
**(New Course)**

**Time : 3 Hours]**

**[Max. Marks : 75**

**Instruction :** All questions belongs equal marks.

1. Explain the importance of sensory tests and also write about the factors affecting to test. **(15)**

**OR**

Write about the selection of panel members and the size of panel.

2. Which are the leavening agents ? Write in detail about any three. **(15)**

**OR**

Write about :

(A) Denaturation and coagulation of Protein.

(B) Gelatinization & Gel formation.

3. Write the composition of Pulses. Write about the nutritive value and storage of Bengal gram. **(15)**

**OR**

Explain the classification of oil seeds and give detail about groundnut and sesame seeds composition, nutritive value and storage.

4. Write about packaging types and explain which materials used for packaging. **(15)**

**OR**

Write about :

(A) Classification and storage of fruits.

(B) Definition, composition and classification of spices.

5. Write about any **three**. **(15)**

(1) Alcoholic and Non alcoholic Beverages.

(2) Process of Crystallization.

(3) Types of Milk.

(4) Different products of milk.

(5) Importance of sugar in cooking.

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

**MA-I-22**  
**April-2007**  
**Home Science**  
**Paper-I**  
**(Food Science)**  
**(Old Course)**

**Time : 3 Hours]**

**[Max. Marks : 75**

સૂચના : બધા પ્રશ્નોનાં ગુણ સરખા છે.

૧. જુદી જુદી સંવેદનાત્મક કસોટીઓના નામ આપી દરેક વિશે સમજાવો. (૧૫)

**અથવા**

(અ) પેનલની સાઈઝ અને પેનલનાં સભ્યોની સંખ્યા.

(બ) સ્કોરિંગ માટેનાં સેમ્પલની તૈયારી.

૨. આહાર વિજ્ઞાનમાં કલિલનું મહત્ત્વ સમજાવો. (૧૫)

**અથવા**

(અ) રાંધણક્રિયા દરમિયાન ઈંડા પર થતી અસરો.

(બ) રાંધણક્રિયામાં લેવનિંગ એજન્ટ.

૩. અનાજનું બંધારણ જણાવી, ઘઉં-ચોખાની વિવિધ બનાવટો અને પોષકતત્ત્વો વિશે માહિતી આપો. (૧૫)

**અથવા**

(અ) ખીરૂ અને કણક.

(બ) મકાઈની બનાવટો.

૪. ફળ અને શાકનું વર્ગીકરણ કરી તેનાં ઉપર થતી બ્રાઉનિંગ પ્રક્રિયા જણાવો. (૧૫)

**અથવા**

જુદા જુદા પેકેજિંગ મટીરિયલ વિશે માહિતી આપો.

૫. દૂધનું બંધારણ જણાવી તેની જુદી જુદી બનાવટો વિશે લખો. (૧૫)

**અથવા**

જુદા જુદા પીણાઓનું વર્ગીકરણ કરી સમજાવો.

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

---

**MA-I-22**  
**April-2007**  
**Home Science**  
**Paper-I**  
**(Food Science)**  
**(Old Course)**

**Time : 3 Hours]**

**[Max. Marks : 75**

**Instruction :** All questions belongs equal marks.

1. Write the names of different sensory test and also write about them in detail. **(15)**

**OR**

- (A) Size of Panel & Selection of panel members.  
(B) Preparation of samples for scoring.

2. Write about the importance of colloids in food Science. **(15)**

**OR**

- (A) Effect of cooking on eggs.  
(B) Leavening agents in cooking.

3. Write about the composition of cereals and also write about different products of wheat and rice and their nutritive values. **(15)**

**OR**

- (A) Batter and Doug.  
(B) Different maize products.

4. Write about the classification of fruits and vegetables and the browning reaction on it. **(15)**

**OR**

Write about the different packaging materials.

5. Write about milk composition and different milk products. **(15)**

**OR**

Write about the classification of different Beverages in detail.

---