

SE

[11] SEAT No. _____

No. of Printed Pages : 2

SARDAR PATEL UNIVERSITY
F.Y.BSc (Home) II Semester Examination
Monday: 02/04/2018
10.00 AM to 12.00noon
UH02CVFN17 FOOD COMMODITIES

Total Marks: 30

Note: Figures to the right indicate full marks
 Answers to each question is compulsory

- Q:1 Explain in detail the factors affecting milk composition. (07)
 OR
- Q:1 Discuss the classification of fats and oils in detail. (07)
- Q:2 **Answer any four of the following:** (08)
1. Write about the role of pulses in cookery.
 2. Write about cuts and grades of meat.
 3. Write about nutritional values of vegetables.
 4. Discuss about the deterioration of eggs in brief.
 5. Write about types of sugar.
- Q:3 **Write shortnotes on any two:** (10)
1. Classification of beverages.
 2. Factors affecting crystallization.
 3. Advantages of parboiling
 4. Functions of spices.
- Q:4 **Fill in the blanks:** (05)
- i _____ develops on slaughter of an animal.
 - ii _____ is present in biotin.
 - iii _____ & _____ are types of pigments.
 - iv _____ increase the flavour of meat.

(1)

(P.T.O)

ગુજરાતી તરજૂમો

પ્રશ્ન: ૧ દૂધનાં બંધારણ ને અસર કરતા પરિબલો વિશે વિસ્તારપૂર્વક સમજાવો (૦૭)

અથવા

પ્રશ્ન: ૧ ચરબી તથા તેલનાં વર્ગીકરણની સવિસ્તાર ચર્ચા કરો. (૦૭)

પ્રશ્ન: ૨ નીચે જણાવેલ કોઈ પણ ચારનાં જવાબ લખો: (૦૮)

૧. રાંધવામાં કઠોળ ની ભુમિકા વિશે લખો.
૨. માંસનાં કટસ તથા ગ્રેડ્ઝ વિશે લખો.
૩. શાકભાજીનાં પોશાનમૂલ્ય વિશે લખો.
૪. ઈંડામાં થતા બગાડ વિશે ટૂંકમાં લખો.
૫. ખાંડનાં પ્રકાર વિશે લખો.

પ્રશ્ન: ૩ કોઈપણ બે પર ટૂંકનોંધ લખો: (૧૦)

- અ. પીણાંનું વર્ગીકરણ
- બ. ક્રીસ્ટલાઈઝેશન ને અસર કરતા પરિબલ
- ક. પારબોઈલીંગ નાં ફાયદા
- ડ. મસાલા નાં કાર્યો

પ્રશ્ન: ૪ ખાલી જગ્યા પૂરો: (૦૫)

૧. પ્રાણીનાં કતલથી _____ ઉત્પન થઈ છે.
૨. બયોટીનમાં _____ આવેલ છે.
૩. _____ તથા _____ રંજકદ્રવ્ય છે.
૪. _____ માંસ ની સુગંધ વધારે છે.

— X —

(2)