

SC

[27]  
ETG

Roll No. \_\_\_\_\_

No. of Printed Pages : 2

**SARDAR PATEL UNIVERSITY**  
**F.Y. B.Sc. (Home Science)(II Sem) Examination**  
**29-March-2019, Friday**  
**10.00 – 12.00 NOON**  
**UH02CVFN17 FOOD COMMODITIES**

Total Marks: 30

Figures to the right indicate full marks

All questions are compulsory

Q:1 Explain in detail the about the composition and nutritive value of vegetables. (07)

OR

Q:1 Discuss the classification of fats and oil in detail. (07)

Q:2 Answer any four of the following: (08)

1. Write about the classification of Milk.
2. Write about role of spices in cookery.
3. Write down about the types of sugar.
4. Write about effect of cooking on chlorophyll.
5. Write about cuts and grades of meat.

Q:3 Write shortnotes on any two: (10)

- i. Ready to eat cereals.
- ii. Fermentation.
- iii. Pigments.
- iv. Beverages

Q: 4 Fill in the blanks: (05)

- i. \_\_\_\_\_ increases the flavour of meat.
- ii. \_\_\_\_\_ & \_\_\_\_\_ are anti-nutritional factors in pulses
- iii. \_\_\_\_\_ is present in egg.
- iv. Green tea is rich in \_\_\_\_\_.

(1)

(P.T.O.)

ગુજરાતી તરજૂમો

પ્ર:૧ શાકભાજી નું બંધારણ તથા તેના પોષણકીય મૂલ્ય વિશે સવિસ્તાર ચર્ચા કરો. (૦૭)

અથવા

પ્ર:૧ ચરબી તથા તેલનાં વર્ગીકરણની વિસ્તારપૂર્વક ચર્ચા કરો. (૦૭)

પ્ર:૨ નીચે જણાવેલ કોઈપણ ચારનાં જવાબ લખો: (૦૮)

૧. દૂધનાં વર્ગીકરણ વિશે લખો.
૨. રાંધવામાં તેજના શું ભાગ ભજવે છે?
૩. ખાંડનાં પ્રકાર વિશે લખો.
૪. ક્લોરોફીલ પર રાંધવાની થતી અસર વિશે લખો.
૫. માંસનાં કટકા તથા ગ્રેડ.

પ્ર:૩ નીચે જણાવેલ કોઈપણ બે પર ટૂંકનોંધ લખો: (૧૦)

૧. અનાજ ખાવા માટે તૈયાર
૨. આથો લાવવો
૩. રંગકર્ણ
૪. પીણા

પ્ર:૪ ખાલી જગ્યા પૂરો: (૦૫)

૧. \_\_\_\_\_ માંસ ની સુગંધ વધારે છે.
૨. \_\_\_\_\_ તથા \_\_\_\_\_ કઠોળમાં આવેલા પોષણ વિરોધી તત્વો છે.
૩. \_\_\_\_\_ ઈંડામાં આવેલ છે.
૪. ગ્રીન ચા \_\_\_\_\_ થી સમૃદ્ધ છે.

\*\*\*\*\*X\*\*\*\*\*