

28
Eto

SEAT 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
UH02CVFN45 FOOD COMMODITIES

Total Marks: 35

Figures to the right indicate full marks

All questions are compulsory

- Q:1 Explain in detail the about the composition and nutritive value of Cereals. (07)
OR
Q:1 Discuss the classification of vegetables in detail. (07)
- Q:2 Answer any six of the following: (12)
1. Write about the products of pulses.
 2. Write about role of spices in cookery.
 3. Write down about the types of meat.
 4. Draw structure of egg with labels.
 5. What is parboiling?
 6. Write about role of fats in cookery.
 7. Factors affecting crystallisation.
- Q:3 Write shortnotes on any two: (10)
- i. Ready to eat cereals.
 - ii. Fermentation.
 - iii. Sugar products.
 - iv. Beverages
- Q: 4 Fill in the blanks: (06)
- i. _____ increases the flavour of meat.
 - ii. _____ & _____ are anti-nutritional factors in pulses
 - iii. _____ is present in egg.
 - iv. Green tea is rich in _____.
 - v. _____ is an essential Amino acid.

1

(PTO)

ગુજરાતી તરજૂમો

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

અથવા

પ્ર:૧ શાકભાજીનાં વર્ગીકરણની વિસ્તારપૂર્વક ચર્ચા કરો. (૦૭)

પ્ર:૨ નીચે જણાવેલ કોઇપણ છનાં જવાબ લખો: (૧૨)

૧. કઠોળની બનાવટ વિશે લખો.
૨. સંધવામાં તેજાના શું ભાગ ભજવે છે?
૩. માંસ નાં પ્રકાર વિશે લખો.
૪. ઈંડાની નામાંકિત આકૃતિ દોરો.
૫. પારબોઈલીંગ એટલે શું?
૬. સંધવામાં ચરબી શું ભાગ ભજવે છે?
૭. ક્રીસ્ટલાઈઝેશન ને અસર કરતા પરિબળો.

પ્ર:૩ નીચે જણાવેલ કોઇપણ બે પર ટુંકનોંધ લખો: (૧૦)

૧. ખાવા માટે તૈયાર અનાજ
૨. આથો લાવવો
૩. ખાંડની બનાવટો
૪. પીણાં

પ્ર:૪ ખાલી જગ્યા પૂરો: (૦૬)

૧. _____ માંસ ની સુગંધ વધારે છે.
૨. _____ તથા _____ કઠોળમાં આવેલા પોષણ વિરોધી તત્વો છે.
૩. _____ ઈંડામાં આવેલ છે.
૪. ગ્રીન ચા _____ થી સમૃદ્ધ છે.
૫. _____ આવશ્ક એમીનો એસીડ છે.

*****X*****