

(36,37 & A-10)

SEAT No. _____

No. of Printed Pages : 2

SARDAR PATEL UNIVERSITY
B.Sc. (Home science) (VI semester) Examination
31 March 2018 (Saturday)
10:00a.m – 01:00p.m.
UH06CFDN03-Food Processing Technology.

Total mark: 60

Note: Figures to the right indicate marks
All questions are compulsory.

Q1. What is the process when milk first enters dairy? Explain processing of flavored milk (11)

OR

Q1. What are the pre milling process of pulses and explain in detail advances in pulse Milling technology (11)

Q2. Classify beverages explain processing of coffee in detail. (10)

OR

Q2. What postmortem changes seen in meat? Explain processing of poultry. (10)

Q3. Write short notes on **any four** of the following: (16)

- a) Freezing of sweet corn. (b) Winterization
- b) Milling of wheat (d) Jaggery
- c) Vinegar

Q4. Answer in short **any six** of the following: (18)

- a) How peanut butter made?
- b) What is the role of flour improvers?
- c) What are chelating agents?
- d) What is granulated sugar?
- e) Classify vinegar?
- f) What is Baume's hydrometer?

Q5. Select the correct option: (05)

- a). Drying of the wet solids in a suspended fluidized state is called.
 - i) Tray drying ii) Fluidized bed drying iii) Pneumatic drying iv) Both (b) and (c)
- b). The first cleaning operation of paddy after threshing is called.
 - i) Scalping ii) Grading iii) Sorting iv) Winnowing
- c). The rubber-roll Sheller contains of two rubber rollers rotating.
 - i) Same direction ii) Opposite direction iii) Both (a) and (b)
- d). Commercially pectin is prepared from
 - i) Citrus peel ii) Citrus rags iii) Both (a) and (b) iv) None of the above
- e). Bread yeast is
 - i) *S. Cerevisiae* ii) *S. Uvarum* iii) *S. Carlsbergensis* iv) All of the above

1

(P.T.O)

ગુજરાતી તરજુમો

પ્ર૧. દુધ જ્યારે ડેરી માં આવે છે ત્યારે કયી પ્રક્રિયા થાય છે? ફલોવરડ દુધ ની પ્રોસેસીંગ સમજાવો (૧૧)

અથવા i) છુડ

પ્ર૧. ક્લોડની મીલીંગ પેહલા ની પ્રક્રિયા વિશે લખી ક્લોડની મિલીંગ માં થતા એડવાન્સીસ વિસ્તાર થી સમજાવો (૧૧)

પ્ર૨. પીણા નું વગ્રીકરણ લખી કોફી ની પ્રોસેસીંગ વિસ્તાર થી સમજાવો. (૧૦)

અથવા

પ્ર૨. માંસમાં કયાં પોસ્તમોરટમ ફેરફાર થાય છે? પોલ્ટ્રીની પ્રોસેસીંગ વિસ્તાર થી સમજાવો. (૧૦)

પ્ર૩. ગમે તે ચાર ઉપર ટુક નોંધ લખો: (૧૬)

અ) સ્વીટ કોર્ન ની ફીઝીંગ પદ્ધતિ. બ) વિટ્રાઈઝેશન

ક) ઘઉં ની મીલીંગ પ્રક્રિયા આવે છે ડ) ગોળ ઈ) વિનેગર

પ્ર૪. ગમે તે ૬ નાં ટુક માં જવાબ આપો: (૧૮)

અ) પિનટ બટર કેવી રીતે બને છે?

બ) ફ્લોર ઈમ્પુવર નું કાર્ય શું છે?

ક) ચિલેટીંગ એજેન્ટ શું છે?

ડ) દાણાદાર ખાંડ શું છે?

ઈ) વિનેગર નું વગ્રીકરણ લખો?

ફ) બ્યોમ હાયડ્રોમીટર શું છે?

(૦૫)

પ્રપ. સાચું વિકલ્પ પસંદ કરો:

અ). ભીણા પદાર્થ ને સ્થાગિત ફ્લુઈડાઈઝડ અવસ્થા માં સુકવણી ને કેહવામાં આવે છે.

i) ટ્રે-ડ્રાઈઈંગ ii) ફ્લુઈડાઈઝડ બેડ ડ્રાઈઈંગ iii) ન્યુમેટીક ડ્રાઈઈંગ iv) બન્ને (i) અને (ii)

બ) થ્રેશીંગ પછી પેડી ની પેહલી સફાઈ ને કેહવામાં આવે છે.

i) સ્કાલ્પીંગ ii) ગ્રેડિંગ iii) સોરટીંગ iv) વિનોઈંગ

ગ) રબર રોલર શેલ માં બે રબર રોલર નીચે આપેલા એક વિકલ્પ ની જોમ ફરે છે.

i) એક્જ દિશા ii) વિપરીત દિશામાં iii) બન્ને (i) અને (ii)

ડ). કોર્મશિયલ પેકટીન નીચે આપેલા એક વિકલ્પમાંથી બનાવામાં આવે છે.

i) ખાટા ફળ ની છાલ ii) સાઈટ્રુસ રેગ iii) બન્ને (i) અને (ii) iv) ઉપર માંથી એક પણ નહિ

ઈ) બ્રેડ માં વપરાતી યીસ્ટ

i) એસ. સેરિવિસિએ. ii) એસ યુવારમ iii) એસ. કાર્લબર્ન iv) ઉપર માંથી બધા
