

[20]

No. of printed pages: 2

SARDAR PATEL UNIVERSITY
BSc (Home. Sci.) VI Semester Examination
Thursday, 28th March 2013
11 am – 2 pm
UH06CFDN03 – Food Processing Technology

Total Marks: 70

Note: Figures to the right indicate marks to the questions.

- Q.1
- (a) Classify Nuts and Oilseeds with examples. [03]
 - (b) Explain in detail processing of groundnuts with post treatments. [10]
- Q.2 Describe in depth the processing technology of Cheese. [10]
- OR**
- Q.2 Describe in depth the processing technology of Fruit Juice. [10]
- Q.3 Write flow diagrams of any **Three**: [15]
- (a) Modern milling of Wheat
 - (b) Processing of Sugar
 - (c) Processing of Soya Sauce
 - (d) Processing of Carbonated Beverages
- Q.4 Define Milk. Write down the processing of Milk in detail. [12]
- OR**
- Q.4 Explain in detail: Wet milling of Maize.
- Q.5 Explain in brief: **(Any Six)** [12]
- (a) Dehydro freezing
 - (b) Omega 3 Fatty Acids
 - (c) Rendering
 - (d) Parching
 - (e) Yoghurt
 - (f) Irradiation of Food
 - (g) Additives
- Q.6 Give Reasons: **(Any Four)** [08]
- (a) Blanching is an important step in canning of Fruits and Vegetables.
 - (b) Prior to freezing of Apples, Ascorbic Acid dip is effective.
 - (c) Prior to freezing, Sulphur Oxide dip is followed.
 - (d) Exhausting is an important step of canning.
 - (e) Refining is an essential step of oil processing.

ગુજરાતી તરજૂમો

કુલ ગુણ: ૭૦

નોંધ: જમણી બાજુનાં આંક પ્રશ્નના કુલ ગુણ દર્શાવે છે.

પ્ર.૧

- (અ) નટસ્ અને તેલીબીયાનું વર્ગીકરણ ઉદાહરણ સહિત આપો. (૦૩)
(બ) મગફળીનું પ્રોસેસીંગ તેની પોસ્ટ ટ્રીટમેન્ટ સહિત ઊંડાણમાં સમજાવો. (૧૦)

પ્ર.૨ ચીઝની પ્રોસેસીંગ ટેકનોલોજી ઊંડાણમાં વણવો. (૧૦)

અથવા

પ્ર.૨ ફળોનાં રસની પ્રોસેસીંગ ટેકનોલોજી ઊંડાણમાં વર્ણવો.

પ્ર.૩ ગમે તે ત્રણનાં ફલો ડાયાગ્રામ લખો : (૧૫)

- (અ) ઘઉંનું આધુનિક મીલીંગ
(બ) ખાંડનું પ્રોસેસીંગ
(ક) સોયાસૉસનું પ્રોસેસીંગ
(ડ) કાર્બોનેટેડ બેવરેજસનું પ્રોસેસીંગ

પ્ર.૪ દૂધની વ્યાખ્યા કરો. દૂધનું પ્રોસેસીંગ વિસ્તારથી સમજાવો. (૧૨)

અથવા

પ્ર.૪ મકાઈની વેટ મીલીંગ પ્રોસેસ વિસ્તારથી સમજાવો.

પ્ર.૫ ટૂંકાણમાં સમજાવો : (ગમે તે છ) (૧૨)

- (અ) ડીહાઇડ્રોફીઝીંગ
(બ) ઓમેગા ૩ ફેટી એસીડ્સ
(ક) રેન્ડરીંગ
(ડ) પારચીંગ
(ઈ) યોગર્ટ
(ફ) ખોરાકનું કિરણો દ્વારા સંરક્ષણ
(ગ) એડીટીવ્સ

પ્ર.૬ કારણો આપો : (ગમે તે ચાર) (૦૮)

- (અ) ફળો અને શાકભાજીનાં કેનીંગમાં બ્લાન્ચીંગ મહત્વનો તબક્કો છે.
(બ) સફરજનનાં ફીઝીંગ પહેલા, એસ્કોર્બીક એસીડમાં ડૂબાડવાની પ્રક્રિયા અસરકારક રહે છે.
(ક) ફીઝીંગ પહેલા સલ્ફર ઓક્સાઇડમાં ડૂબાડવાની પ્રક્રિયા કરવામાં આવે છે.
(ડ) કેનીંગમાં એક્સહોસ્ટીંગ (Exhausting) મહત્વનો તબક્કો છે.
(ઈ) તેલનાં પ્રોસેસીંગમાં રીફાઇનીંગ મહત્વનો તબક્કો છે.

