

[50/51/A-24]
EAG

SEAT No. _____

No. of Printed Pages : 2

SARDAR PATEL UNIVERSITY
B.Sc. (Home science) (VI semester) Examination
27 March 2019(Wednesday)
10:00a.m – 01:00 p.m.
UH06CFDN03-Food Processing Technology.

Total mark: 60

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

- Q1. Discuss in detail milling of Rice and process of parboiling CFTRI method. (12)
 OR
 Q1. Explain in detail canning of vegetables or fruit. (12)
- Q2. Explain in detail oil seed processing. (10)
 OR
 Q2. Explain processing of poultry. (10)
- Q3. Write short notes on **any four** of the following: (16)
 (a) Cheese types and making process
 (b) Application of irradiation
 (c) Soy sauce production
 (d) Tea processing
 (e) Products of sugarcane
- Q4. Answer in short **any six** of the following: (18)
 (a) What is 'E' number ?
 (b) How does fluidized bed dryer work?
 (c) What are Co60 gamma radiations?
 (d) What is ripening and senescence?
 (e) What are primal cuts of meat ?
 (f) What are nutrient supplements?
 (g) What are different test conducted to test quality of milk?
- Q5. Fill in the blanks (**Any Four**): (04)
 a) By law in India the degree of milling of rice is fixed at _____.
 a. a) 4-5 % b) 1-2 % c) 3-8% d) 4-10 %
 b) Raw rice bran contains _____ % of oil.
 a. a) 14-20% b) 18-25% c) 15-30% d) 15-35%
 c) Parboiled rice takes _____ time to cook to the same degree of softness than raw rice of the same variety.
 a. a) Lesser b) longer c) Equal time d) All of the above
 d) The flour from the weak wheat is ideal for _____.
 a. a) Pasta b) Macaroni c) Bread
 e) Whisky is made by fermentation and distillation of fermented _____.
 a. a) Grapes b) Potato c) Cereal grains d) molasses

(P.T.O)

ગુજરાતી તરજુમો

પ્રશ્ન 1. ચોખા ની મીલીંગ પ્રક્રિયા વિસ્તાર થી સમજાવો અને સિ.એફ.ટી.ર.આઈ ની પારબોઈલીંગ પદ્ધતિ લખો. (12)
અથવા

પ્રશ્ન 1. શાકભાજી અથવા ફળ ની કેનિંગ પ્રક્રિયા વિસ્તાર થી સમજાવો. (12)

પ્રશ્ન 2. તેલીયા બીયા ની પ્રોસેસીંગ વિસ્તાર થી સમજાવો. (10)
અથવા

પ્રશ્ન 2. પોલટ્રી ની પ્રોસેસીંગ વિસ્તાર થી સમજાવો. (10)

પ્રશ્ન 3. ગમે તે ચાર ઉપર ટૂંક નોંધ લખો. (16)

- ચીઝ નાં પ્રકાર અને એની બનાવટ
- ઈરેડીયેશન ના ઉપયોગ
- સોયસોસ ની બનાવટ
- ટી ની પ્રોસેસીંગ
- શેરડી ના ઉત્પાદનો.

પ્રશ્ન 4. ગમે તે છ નાં ટૂંક માં જવાબ આપો. (18)

- “ઈ” નંબર એટ્લે શું?
- ફ્લુઈડાઈઝડ બેડ ડ્રાયર કેવી રીતે કામ કરે છે?
- C060 ગેમ્મા રેડિયેશન શું હોય છે?
- રાઈપનીંગ અને સેનેસેસ શું છે?
- માંસ ના પ્રાઈમલ કટ એટ્લે શું?
- પોષક પુરકો એટ્લે શું?
- દુધની ગુણવત્તા ચકાસવા માટે ક્યાં ક્યાં ટેસ્ટ કરવામાં આવે છે?

ગમે તે ચાર માં ખાલી જગ્યા પુરો. (04)

- ભારત નાં નીચમ પ્રમાણે ચોખા ની મીલીંગ ની ડીગ્રી _____ % હોવી જોઈએ.
a) 4-5 % b) 1-2 % c) 3-8% d) 4-10 %
- કાચા ચોખા ની બ્રાન માં _____ % તેલ હોય છે.
a) 14-20% b) 18-25% c) 15-30% d) 15-35%
- પારબોઈલ્ડ ચોખા ને સામાન્ય ચોખા કરતા _____ સમય રાંધવામાં જાય છે.
a) ઓછા b) વધારે c) એકજ સમય d) આગળ નાં બધા
- વીક ઘઉં નો લોટ _____ બનાવા માટે ઉત્તમ છે.
a) પાસ્તા b) મેકોની c) બ્રેડ
- _____ ને આથવાથી અને ડિસ્કિલેશન થી વ્હીસ્કી બનાવામાં આવે છે.
a) પ્રાક્ષ b) બટાકા c) અનાજ d) મોલાસીસ

*****X*****