

(33,34 & A-20) Seat No.: No. of Printed Pages : 2.

SARDAR PATEL UNIVERSITY
B.Sc.(Home science)(VI semester) Examination
30 March 2017 (Thursday)

10:00a.m – 1:00p.m.

UH06CFDN03-Food Processing Technology.

Total marks: 60

Note: Figures to the right indicate mark

All questions are compulsory.

Q1 Enlist types of cereals and explain processing of any one in detail (10)

Q2 Classify additives and explain any one in detail (10)

OR

Q2 Explain processing of Yogurt and Butter in detail (10)

Q3 Write short notes on any four of the following (20)

(a) Quick cooking pulses

(b) Processing of vinegar

(c) Sweet corn dehydration

(d) Fish oil and fish cake

(e) Coconut processing

Q4 Answer in short any five of following: (15)

(a) Explain how irradiation is done.

(b) How is molasses made?

(c) Enlist post harvest practices of vegetables and explain canning?

(d) Explain processing of raw milk.

(e) What is solvent extraction of oil?

(f) What is plasticized fat?

Q5 Fill in the blanks: (05)

(a) For parching of pulses the temperature of sand is _____.

(b) The starter culture for cheese is _____.

(c) _____ & _____ are toxic factor seen in pulses.

(d) For lye peeling of vegetables _____ is used.

(P.T.O.)

1

ગુજરાતી તરજુમો

- પ્ર૧ અનાજ નાંપ્રકારની યાદી બનાવી કોઇપણ એકની પ્રોસેસિંગ વિસ્તાર થી સમજાવો (10)
- પ્ર૨ એડિટીવ નું વર્ગીકરણ કરી કોઇ પણ એક સમજાવો (10)
- અથવા
- પ્ર૨ બટર અને યોગ્ય ની પ્રોસેસિંગ વિસ્તાર થી સમજાવો (10)
- પ્ર.૩ ગમે તે ચાર ઉપર ટુંક નોંધ લખો: (20)
- (અ) જલ્દી થી રંધાય એવા કઠોળ
 - (બુ) વિનેગર ની પ્રોસેસિંગ
 - (કુ) સ્વીટ કોર્ન ની સુકવણી
 - (દી) માછલી નું તેલ અને માછલી નું કેક
 - (દ્વ) ક્રોકોનટ પ્રોસેસિંગ
- પ્ર૪ ગમે તે પાંચ નું ટુંક માં જવાબ આપો: (15)
- (અ) ઈરરેડીયેશન કેવી રીતે થાય છે તે સમજાવો.
 - (બુ) મોલાસીસ કેવી રીતે બને છે.?
 - (કુ) શાક-ભાજુ ની પોસ્ટ હાર્દેસ્ટ પ્રટીક્સ ની યાદી બનાવી કેનીગ સમજાવો
 - (દી) કાચા દુધ ની પ્રોસેસિંગ સમજાવો.
 - (દ્વ) સોલ્વેટ દવારા તેલ કેવી રીતે નીકળો છે.
 - (કુ) પ્લાસ્ટીસાઇટ ચબી એટ્લે શું?
- પ્ર. ૫ ખાલી જગ્યા ભરો: (05)
- (અ) કઠોળ ની પણ્ણો પ્રક્રિયા માં રેત નું તાપમાન _____ હોય છે.
 - (બુ) ચીજ નું સ્ટાટર કલ્યર _____ છે.
 - (કુ) _____ અને _____ ઝેરી ત્વ કઠોળ માં જોવા મળે છે.
 - (દી) શાક-ભાજુ ની લાય પીલીંગ માટે _____ વપરાય છે.