DAY — **15** SEAT NUMBER | | | | | | |

2025	III	03	1100	**J-362**	(G)

FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY (62)

Time : 3 Hrs. **(7 Pages)** **Max. Marks : 70**

સૂચનાઓ : *(૧) બધાજ પ્રશ્નો ફરજિયાત છે.*

(૨) જ્યાં જરૂરી હોય ત્યાં સ્વચ્છ અને સુંદર આકૃતિઓ દોરો .

(૩) જમણી બાજુના અંકો ગુણ દર્શાવે છે.

(૪) દરેક પ્રશ્નના જવાબ નવા પાનાથી શરૂ કરો.

પ્ર. ૧. (અ) નીચે આપેલા બહુ વિકલ્પમાંથી યોગ્ય વિકલ્પ પસંદ કરીને વિધાન ફરીથી લખો : (૬) **[૧૮]**

(૧) વધું રાંધવાથી માંસ ..... થઈ જાય છે.

(અ) નરમ (બ) સંકોચાઈ

(ક) સફેદ (ડ) સખત

(૨) ફળોનો રસ તૈયાર કરતી વખતે આપણે ..... પસંદ કરવા જોઈએ.

(અ) કાચા ફળ (બ) પરિપક્વ અને પાકેલા ફળ

(ક) વધુપડતા પાકેલા ફળ (ડ) સડી ગયેલા ફળ

(૩) આરોગ્ય માટે હાનિકારક ખોરાક એટલે ..... ખોરાક છે.

(અ) સુરક્ષિત (બ) અસુરક્ષિત

(ક) પૌષ્ટિક (ડ) આરોગ્યકારક

(૪) ખાદ્યસેવા ઉદ્યોગનાં કર્મચારીઓમાં ..... નો સમાવેશ થતો નથી.

(અ) વેઇટર (હજૂરિયો) (બ) ગ્રાહક

(ક) અવેક્ષક (supervisor) (ડ) વ્યવસ્થાપક

(૫) કેક ..... તાપમાન ઉપર શેકવામાં આવે છે.

(અ) ૧૦૦°C (બ) ૧૨૦°C

(ક) ૧૭૦°C (ડ) ઉપરોક્ત કોઈ નહીં

(૬) સંતુલિત ખોરાક ખાવાથી અને પોષક તત્વોનો સામાન્ય ઉપયોગ કરવાથી .....ની સ્થિતિ રહે છે.

(અ) ઊણપ (બ) અધિક પોષણ

(ક) મેદસ્વી (ડ) સામાન્ય પોષણ

(બ) જોડકા જોડો : (૬)

જૂથ 'અ'	જૂથ 'બ'
(અ) દૂધમાં રહેલા જંતુઓને મારી નાખે છે	(૧) લેમન ડ્રૉપ્સ
(બ) કવચવાળી માછલી	(૨) પાશ્ચરાઈઝેશન
(ક) હાર્ડ કેન્ડી	(૩) સૌંદર્યલક્ષી સંતુલન
(ડ) ખાદ્ય તેલ	(૪) આરોગ્યકારક અને પૌષ્ટિક
(ઇ) રંગ	(૫) કરચલાં (crabs)
(ફ) સૂપ	(૬) આરજેમોન તેલ
	(૭) સ્પોર્ટ્સ પીણું

(ક) સૂચના પ્રમાણે કરો : (૬)

(૧) નીચે આપેલા શબ્દની ગોઠવણી યોગ્ય રીતે કરો :

<u>ન</u> <u>કે</u> <u>સિ</u> આ દૂધમાં રહેલ એક પ્રોટીન છે.

(૨) જૂથમાં યોગ્ય ન હોય તે શબ્દ ઓળખો :

(અ) જિલેટીન (બ) પેક્ટીન

(ક) ઈંડા (ડ) અગાર-અગાર

(૩) નીચે આપેલું વાક્ય ખરું છે કે ખોટું તે લખો :

કબજિયાતમાં પાણીનું સેવન ૧.૫ લિટર હોવું જોઈએ.

(૪) પ્રથમ સહસંબંધ ને ધ્યાનમાં લઈને બીજો સહસંબંધ પૂર્ણ કરો :

લાકડાનું ભુસ્સું : લાલ મરચાનાં પાઉડર

ચિકોરી : .....

(૫) આપેલ શબ્દ પૂર્ણ કરો :

ચાવી : તે એક ડબ્બામાં વિવિધ મસાલા ધરાવે છે.

	સા			બ્બો

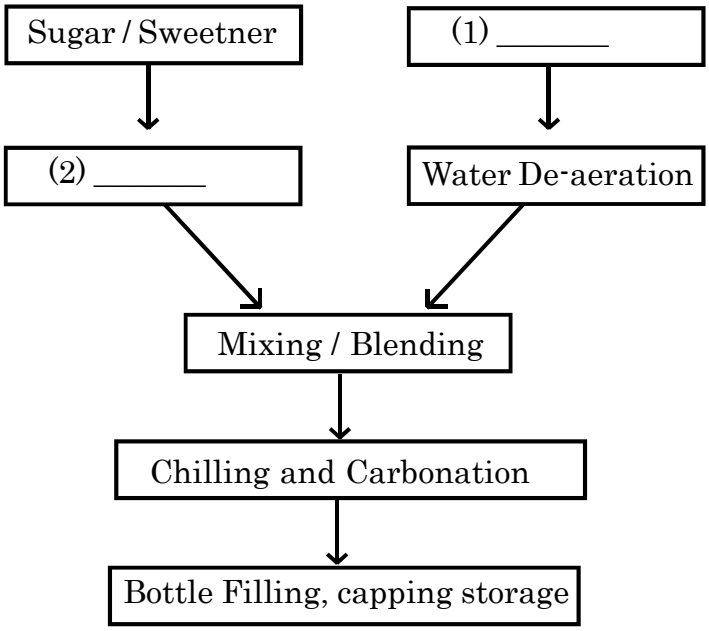
(૬) મને ઓળખો :

ચાવી : હું દ્રાક્ષમાંથી બનેલું આલ્કોહોલિક પીણું છું.

પ્ર. ૨. (અ) નીચે આપેલા પ્રશ્નોમાંથી કોઈપણ <u>છ</u> પ્રશ્નના ઉત્તર લખો : (૧૨) **[૧૬]**

(૧) (i) કાર્બોનેટેડ પીણાંનો ફ્લો ચાર્ટ પૂર્ણ કરો.

(ii)



(૧)_____ (૨)_____

(૨) આપણા આહારમાં પ્રોટીનના વિવિધ સ્ત્રોતો લખો.

(૩) આપણા આહારમાં વિવિધ દૂધ ઉત્પાદનોની નોંધણી કરો.

(૪) સ્પોર્ટ્સ પીણું (sports drink) વિશે લખો.

(૫) ઘઉંના લોટના પ્રકાર સમજાવો.

(૬) એન્થ્રોપોમેટ્રી પદ્ધતિ (anthropometry method) પર નોંધ લખો.

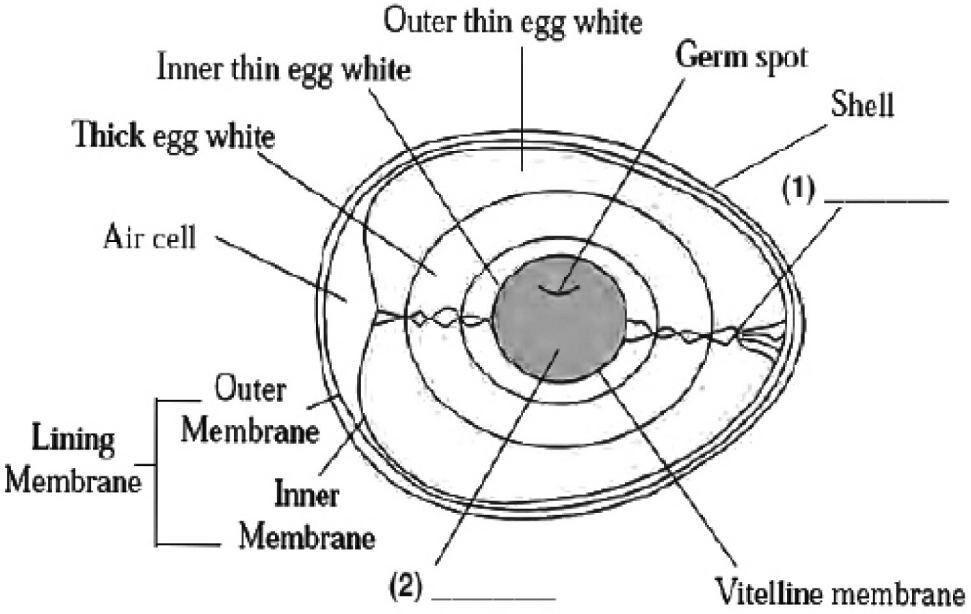
(૭) સ્થૂળતામાં કયા ખોરાક ને ટાળવા જોઈએ, લખો.

(બ) ટૂંક નોંધ લખો (કોઈપણ <u>બે</u>) : (૪)

(૧) વ્યાખ્યા લખો : આથો પ્રક્રિયા (fermentation)

(૨) ખાદ્ય સેવા ઉદ્યોગનાં કર્મચારીઓનાં કાર્ય વિવરણ (job description) આપો. (કોઈપણ બે)

(૩) નીચે આપેલી આકૃતિને નામાંકિત કરો :



(૧)_____ (૨)_____

પ્ર. ૩. **(અ)** નીચેમાંથી કોઈપણ <u>ચાર</u> પ્રશ્નોના ટૂંકમાં ઉત્તર લખો : (૧૨) **[૧૮]**

(૧) પીણાંનું વર્ગીકરણ કરો.

(૨) બેકરી ઉત્પાદનો માટે ઉપયોગમાં લેવાતા બેક વેર (bake wares) ને ઓળખો.



(અ) _____



(બ) _____



(ક) _____

(૩) સ્પષ્ટ કરો : કેરેમલ, ટૉફી અને ફજ

(૪) ખાદ્ય કચરાનાં નિકાલની (food waste disposal) કોઈપણ ત્રણ પદ્ધતિઓ લખો.

(૫) કુપોષણ વ્યાખ્યાયિત કરો અને તેના પ્રકારો સમજાવો.

(બ) નીચે આપેલા પ્રશ્નોના ઉત્તર લખો (કોઈપણ બે): (૬)

(૧) રસોઈમાં ઈંડાના કોઈપણ ત્રણ કાર્યો લખો.

(૨) નીચે આપેલા ચિત્રને ઓળખો અને તેના વિશે લખો :



(૩) બ્યુરો ઑફ ઇંડિયન સ્ટાન્ર્ડસ્ (BIS) પર નોંધ લખો.

પ્ર. ૪. નીચેના પ્રશ્નોના ઉત્તર લખો : **[૧૮]**

(ત્રણ પેટા પ્રશ્ન - પ્રત્યેકના છ ગુણ - દરેકને એક વિકલ્પ પ્રશ્ન)

(અ) (i) દૂધની રચના વિગતવાર સમજાવો. (૬)

અથવા

(ii) માછલી પ્રક્રિયાની પદ્ધતિઓ લખો તેમાંથી કોઈપણ બે ને વિગતવાર સમજાવો.

(બ) (i) ભેળસેળને વ્યાખ્યાયિત કરો. તેના કારણો આપો અને તેના પ્રકારો સમજાવો. (૬)

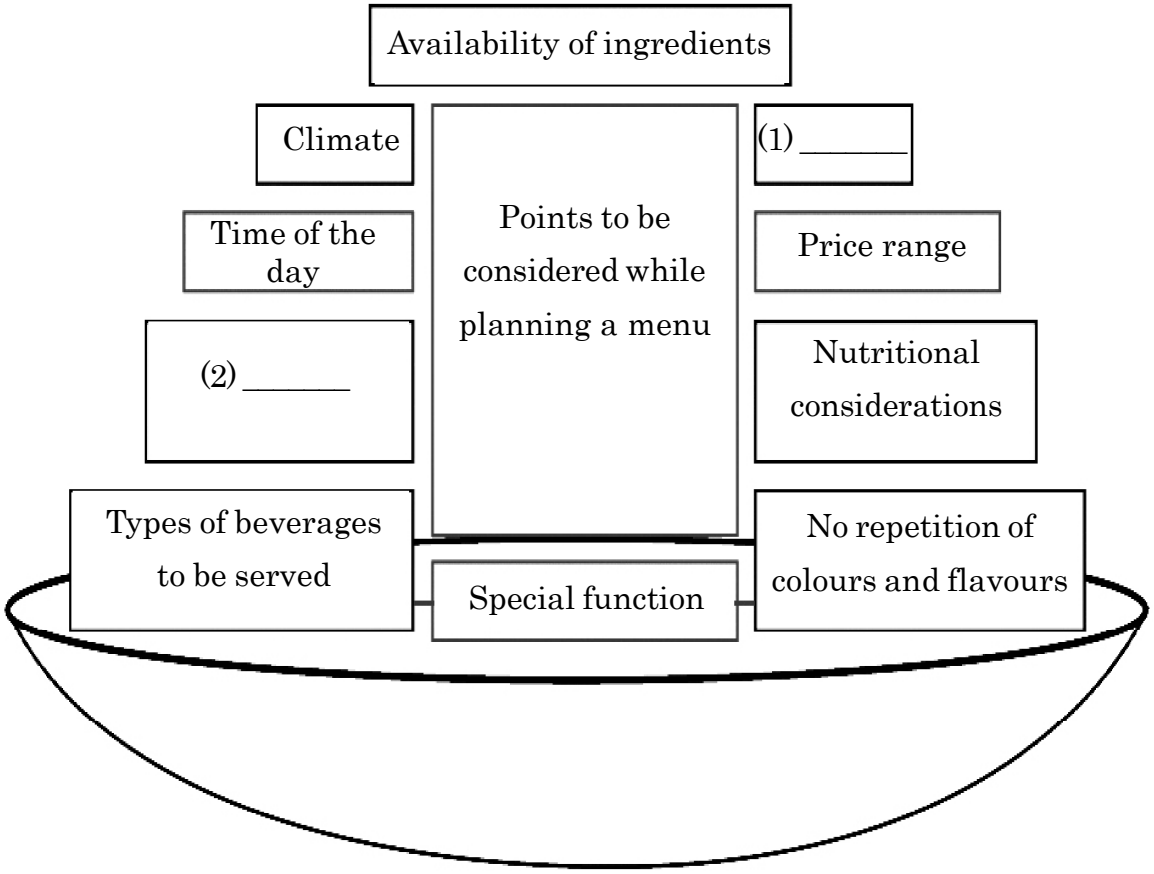
અથવા

(ii) ડાયાબિટીસનાં દર્દી માટે ઉપચારાત્મક પગલાં અને આહાર સમજાવો.

(ક) (i) (અ) મેનું સંતુલન એટલે શું ? (૧)

(બ) મેનું સંતુલનનાં પ્રકાર લખો. (૩)

(ક) નીચે આપેલો ફ્લો ચાર્ટ પૂર્ણ કરો : (૨)



(૧)_____ (૨)_____

અથવા

(ii) સફેદ ગ્રેવીની સામગ્રી લખો અને તેની તૈયારી, ઉપયોગ અને સંગ્રહ સમજાવો. (૬)

◆◆◆