



Seat  
No.

SB - 13

Total No. of Pages : 3

**B.A. (Part - III) (Semester - V) Examination, November - 2018**  
**HOME SCIENCE (Special)**  
**Advanced Food Science (Paper -VII)**  
**Sub. Code: 65361**

Day and Date : Tuesday, 13 - 11 - 2018

Total Marks : 40

Time : 3.00 p.m. to 5.00 p.m.

- Instructions :
- 1) All questions are compulsory.
  - 2) Figures to the right indicate full marks.
  - 3) Draw diagram wherever necessary.

Q1) Fill in the blanks choosing correct alternatives. [5]

- a) Most of the fats melt at a temperature between \_\_\_\_\_ °C.
- i) 10 to 20
  - ii) 20 to 30
  - iii) 30 to 40
  - iv) 40 to 50
- b) When milk is heated, denatured and coagulated milk protein along with \_\_\_\_\_ collects at the bottom and side of the pan.
- i) Calcium phosphate
  - ii) Iron
  - iii) Iodine
  - iv) Fat
- c) Over kneading of dough declines the \_\_\_\_\_ of gluten.
- i) elasticity
  - ii) stickiness
  - iii) stability
  - iv) Foam
- d) Nutmeg and mace are used for \_\_\_\_\_ foods.
- i) Colouring
  - ii) Stabalising
  - iii) Flavouring
  - iv) Foaming
- e) Butter is an example of \_\_\_\_\_
- i) Foams
  - ii) jel formation
  - iii) colloids
  - iv) emulsion

P.T.O.



SB - 13

[15]

Q2) Write short notes (Any Three)

- Acids present in fruits.
- Gel Formation
- Physicochemical properties of protein
- Emulsions and stabilizers
- Types of fats and oils according to use in cooking.

Q3) Solve the following questions (any two)

[20]

- Write composition of vegetables and effect of cooking on vegetables.
- Explain the steps in baking process.
- Illustrate the changes in fats and oils during storage and cooking.

### मराठी रूपांतर

- सूचना :
- सर्व प्रश्न आवश्यक आहेत.
  - उजवीकडील आकडे पूर्ण गुण दर्शवितात.
  - आवश्यक तेथे आकृती काढा.

प्र.1) योग्य पर्याय निवडून रिकाम्या जागा भरा.

[5]

अ) बहुतेक स्निग्धे ..... डिग्री सेंटीग्रेड तापमानामध्ये वितळतात.

i) 10 ते 20

ii) 20 ते 30

iii) 30 ते 40

iv) 40 ते 50

ब) जेव्हा दुध तापवितात, विप्रकृत व स्कंदित दुग्ध-प्रथिने ..... बरोबर भांड्याच्या तळाला आणि बाजूला जमा होतात.

i) कॅल्शियम फॉस्फेट

ii) लोह

iii) आयोडीन

iv) स्निग्ध

- क) पिठाचा गोळा जास्त मळल्यास त्यातील ग्लुटेनची ..... कमी होते.  
 i) तन्यता ii) चिकटपणा  
 iii) स्थिरता iv) फोम
- ड) जायफळ आणि जायपत्री अन्नपदार्थात ..... वापरतात.  
 i) रंगासाठी ii) स्थिरत्वासाठी  
 iii) स्वादासाठी iv) फोमसाठी
- इ) लोणी हे ..... चे उदाहरण आहे.  
 i) फोम ii) जेल तयार होणे  
 iii) कलील iv) द्विद्राव

प्र.2) टीपा लिहा. (कोणत्याही तीन)

[15]

- अ) फळांमध्ये असलेले आम्ल  
 ब) जेल तयार होणे  
 क) प्रथिनांचे भौतिक-रासायनिक गुणधर्म  
 ड) द्विद्राव आणि स्थिरत्वदेयके  
 इ) पाककलेतील उपयोगानुसार स्निग्धे व तेलाचे प्रकार



प्र.3) खालील प्रश्न सोडवा. (कोणतेही दोन)

[20]

- अ) भाज्यांचे संघटन आणि शिजविण्याच्या भाज्यांवर होणारा परिणाम लिहा.  
 ब) बेकिंग प्रक्रियेतील पायऱ्या स्पष्ट करा.  
 क) साठवितांना आणि शिजविताना स्निग्धे व तेलात होणारे बदल उदाहरणासह स्पष्ट करा.

