

Seat No.	
-------------	--

B.A. (Part - III) (Semester - V) Examination, March - 2018

HOME SCIENCE (Special Paper - VII)

Advanced Food Science

Sub. Code : 65361

Day and Date : Saturday, 31 - 03 - 2018

Total Marks : 40

Time : 03.00 p.m. to 05.00 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) In general dough preparation, ratio of flour to water is _____.
- i) 1:1
 - ii) 1:3
 - iii) 3:1
 - iv) 5:1
- b) Rubbery texture of cheese is due to property of _____ of milk protein.
- i) Elasticity
 - ii) Coagulation
 - iii) Solubility
 - iv) Shape
- c) _____ Pigment imparts white or cream colour to the fruits.
- i) Carotene
 - ii) Flavonoid
 - iii) Anthoxanthin
 - iv) Chlorophyll
- d) Rancidity of fat is due to Hydrolytic rancidity and _____ rancidity.
- i) Oxidative
 - ii) Catalyst
 - iii) Hydrogenative
 - iv) Enzymatic
- e) Egg white proteins begin to coagulate at about _____ °C.
- i) 50
 - ii) 60
 - iii) 70
 - iv) 80

P.T.O.

Q2) Write short notes (Any Three):

[15]

- Baking process
- Gel Formation
- Types of fats and oils
- Pectin substances
- Foams and stabilizers

Q3) Solve the following questions (Any Two):

[20]

- Write in detail the composition of flour.
- Explain the uses of fats and oils in cookery.
- Illustrate the effect of cooking on vegetables and fruits.

मराठी रूपांतर

- सूचना : 1) सर्व प्रश्न आवश्यक आहेत.
 2) उजवीकडील आकडे पूर्ण गुण दर्शवितात.
 3) आवश्यक तेथे आकृती काढा.

प्र.1) योग्य पर्याय निवडून रिकाम्या जागा भरा.

[5]

अ) सर्वसामान्य पिठाचा गोळा तयार करतांना पिठाचे आणि द्रवाचे प्रमाण असते.

- | | |
|----------|---------|
| i) 1:1 | ii) 1:3 |
| iii) 3:1 | iv) 5:1 |

ब) चीझला असणारा रबरासारखा गुणधर्म दुधातील प्रथिनांच्या या गुणधर्मांमुळे असतो.

- | | |
|------------------|------------|
| i) लवचिकता | ii) साकळणे |
| iii) विद्राव्यता | iv) आकार |

क) रंगद्रव्य फळांना पांढरा किंवा क्रिम कलर प्रदान करतो.

- | | |
|------------------|----------------|
| i) कॅरोटीन | ii) फ्लोवोनाईड |
| iii) अँथोसॅन्थीन | iv) क्लोरोफील |

ड) स्निग्धांचा खवटपणा हा जलविघटनाने येणारा खवटपणा आणि ने येणाऱ्या खवटपणामुळे येतो.

- | | |
|----------------------|-------------|
| i) भस्मीकरण | ii) सहाय्यक |
| iii) हायड्रोजनेटीव्ह | iv) विकरिय |

इ) अंड्यातील पांढऱ्या बलकातील प्रथिनांचे अंश सेल्सियस तापमानाला स्कंदन सुरू होते.

- | | |
|---------|--------|
| i) 50 | ii) 60 |
| iii) 70 | iv) 80 |

प्र.2) टीपा लिहा. (कोणत्याही तीन)

- बैकींग प्रक्रिया
- जेल तयार होणे
- स्निग्धे व तेलाचे प्रकार
- पेक्टिन पदार्थ
- फोम्स आणि स्थिरत्वदेयके

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

[20]

- पिठाचे संघटन सविस्तर लिहा.
- स्निग्धे आणि तेलाचा पाककलेतील उपयोग स्पष्ट करा.
- भाज्या व फळांवर शिजविण्याचा होणारा परिणाम उदाहरणांसह स्पष्ट करा.

