



चिल्ड्रन्स युनिवर्सिटी
स्कूल ओफ न्युट्रिशन एन्ड हेल्थ
डिपार्टमेन्ट ओफ होम सायन्स
गांधीनगर

शैक्षणिक वर्ष
२०२१-२०२२

एम.एससी. डूडस एन्ड न्युट्रिशन

वर्ष	१	अभ्यासक्रमनो प्रकार: मुख्य इरजियात अभ्यासक्रमनो कोड: CCFN 202 अभ्यासक्रमनुं शीर्षक: डूड सायन्स- १	क्रेडिट	४
सेमेस्टर	२		कलाक/ सप्ताह	४

हेतुओ	१. विद्यार्थीओमां भोराकना जुदा जुदा बंधारणो अने घटको विशे समज केणववी. २. रांधणकिया दरमियान भोराकमां थतां डेरडारो विशे विद्यार्थीओने माहितगार करवा. ३. भोराक बनाववानी जुदी जुदी रांधणकियाओ तथा तेमना अमलीकरण माटे थियरी ज्ञानने प्रायोगिक घोरणे अमलमां मूकवा माटे विद्यार्थीओने सक्षम बनाववा.
-------	--

विषयवस्तु/पाठ्यक्रम – सैद्धांतिक अने प्रायोगिक

अेकम १	प्रस्तावना- डूड सायन्स • व्याख्या • भोराकना कार्यो • आहारजुथो • भोराक अने स्वास्थ्य वर्येनो संबंध • जुदी जुदी रांधणकियाओ • भोराकनुं मूल्यांकन • सेन्सरी मूल्यांकन, ओब्जेक्टिव (वस्तुलक्षी) मूल्यांकन
अेकम २	अनाज अने अनाजनी बनावटो • अनाज: बंधारण, घटको, वर्गीकरण अने ग्रेडींग • अनाजना विविध प्रकार • अनाजनी बनावटो- विविध नास्ताओ, तैयार भाद्यपदार्थना पेकेट • रांधणकियामां अनाजनी भूमिका • रांधणकिया दरमियान अनाजना गुणधर्मोमां थता डेरडारो

	<ul style="list-style-type: none"> • બેક્ટેરિયામાં અનાજની ભૂમિકા • લોટ બાંધવો વગેરે
એકમ ૩	<p>કઠોળ</p> <p>૧ પોષણકીય બંધારણ</p> <ul style="list-style-type: none"> • પ્રક્રિયા, સંગ્રહ અને ઉપદ્રવ • રાંધણક્રિયા દરમિયાન કઠોળમાં થતા ફેરફારો <ul style="list-style-type: none"> ૧. મીલીંગ અથવા ડી-કોર્ટીકેશન(દળવું) ૨. સોફીંગ(પલાળવું) ૩. જર્મીનેશન(અંકુરીકરણ) ૪. ફર્મેન્ટેશન(આથવણ) • કઠોળની રાંધણક્રિયા અને તેના પર અસર કરતાં પરિબલો • ઝેરી દ્રવ્યોની અસર • રાંધણક્રિયામાં કઠોળની ભૂમિકા
એકમ ૪	<p>ખાંડ અને તેની બનાવટો</p> <ul style="list-style-type: none"> • પોષણમૂલ્ય, ગુણધર્મો, ખાંડની બનાવટો • રાંધણક્રિયામાં ખાંડની ભૂમિકા, કૃત્રિમ સ્વીટનર્સ (ગળ્યાં પદાર્થો)
સંદર્ભ સૂચિ	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Food Science (fifth Edition) By B.Srilakshmi 2. Charley H (1982). Food Science (2nded.). John Wiley & Sons, New York. 3. Potter N and Hotchkiss JH (1996). Foods Science (5thed.). CBS Publication & Distributors, New Delhi. 4. Pomeranz Y (1991). Functional properties of food components (2nded.). Academic Press, New York. 5. Park Pauline G and Palmer H (1972). Food theory and applications. John Wiley & Sons, New York. 6. Goel RK (1979). Technology of Food Products Series No. 29. Small Business Publications, New Delhi. 7. SwaminathanM(1979).Food Science and Experimental Foods. Ganesh and Co., Madras. 8. Bowers J (1992). Food Theory and Applications (2nded.). MacMillan Publishing Co., New York. 9. Food Science and Technology Series of Monographs. 10. Annual Reports of CFTRI. 11. Journal of Food Science. 12. Journal of Food Science and Technology. 13. Indian Food Packer 	