

B.Sc. (HS) Semester - 6 (CBCS) Examination**March/April -2019****FOOD SCIENCE -2(CORE)****Time: 2:00 Hours****Marks: 50****Instructions:**

1. All questions are compulsory.
2. Figures to the right indicate marks.

- પ્રશ્ન-૧ ખાદ્ય પદાર્થની સ્વીકાર્યતામાં એપીયરન્સ ફેક્ટરના ફાળા વિશે લખો. (૧૦)
અથવા
- પ્રશ્ન-૧ સેન્સરી ઇવેલ્યુએશન માટેની પ્રાયોગિક જરૂરીયાત વિશે લખો.
- પ્રશ્ન-૨ ઓબ્જેક્ટીવ મુલ્યાંકન એટલે શું? તેનું વર્ગીકરણ સમજાવી, તેના ફાયદા – ગેરફાયદા વિશે લખો. (૧૦)
અથવા
- પ્રશ્ન-૨ પ્રોટીનનું ડેનેચરેશન અને સંઘનન વિસ્તારપૂર્વક સમજાવો.
- પ્રશ્ન-૩ ખાદ્યની સ્વીકાર્યતા ને અસર કરતાં પરિબલોના નામ આપી, કોઈપણ ત્રણ સમજાવો. (૧૦)
અથવા
- પ્રશ્ન-૩ ફોમ્સની વ્યાખ્યા આપી, ફોમ્સના સ્ટેજીસ તથા તેને અસર કરતાં પરિબલોની ચર્ચા કરો.
- પ્રશ્ન-૪ દેખાવના મુલ્યાંકન માટેની ઓબ્જેક્ટીવ કસોટી લખો. (૧૦)
અથવા
- પ્રશ્ન-૪ ઈન્ડ્રીયગમ્ય મુલ્યાંકન એટલે શું? ડીફરન્સ ટેસ્ટ સમજાવો.
- પ્રશ્ન-૫ ટ્રેકનોધ લખો. (કોઈપણ બે) (૧૦)
(1) બ્રાઉનીયન ગતિ
(2) સાચું દ્રાવણ, કલીલ દ્રાવણ તથા અવલંબન વચ્ચેના તફાવત વિશે લખો
(3) કદના માપનની ઓબ્જેક્ટીવ કસોટી
(4) કોમ્પોઝીટ સ્કોર ટેસ્ટ તથા ન્યુમરીકલ સ્કોર ટેસ્ટ

English Version

- Que-1 Write about role of appearance factor in food acceptability. (10)
OR
- Que-1 Write about practical requirement for conducting sensory evaluation.
- Que-2 What is objective evaluation? Explain its classification and their advantages – disadvantages. (10)
OR
- Que-2 Explain in detail about denaturation and coagulation of protein.
- Que-3 Write names of factors affecting food acceptability and explain any three of them. (10)
OR
- Que-3 Define foams, discuss stages of foaming and factors affecting it.
- Que-4 What is objective evaluation. Write about objective tests for appearance. (10)
OR
- Que-4 What is sensory evaluation? Explain difference test
- Que-5 Write short notes. (Any Two): (10)
(1) Brownian movement.
(2) Write about difference between true solution, colloidal evaluation and suspension.
(3) Objective test for evaluation of volume.
(4) Composite score test and numerical score test.
