

B.Sc. (HS) Semester - 6 (CBCS) Examination**March/April -2020****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	સેન્સરી ઇવેલ્યુએશન માટેની પ્રાયોગિક જરૂરિયાત લખો. અથવા	(૧૦)
પ્રશ્ન-૧	ખાદ્ય પદાર્થની સ્વીકાર્યતામાં ફેલેવર ફેક્ટરના ફાળા વિશે લખો.	
પ્રશ્ન-૨	ઓબ્જેક્ટીવ ઇવેલ્યુએશન એટલે શું? તેનું વર્ગીકરણ સમજાવી, અને ફાયદા-ગેરફાયદા વિશે લખો. અથવા	(૧૦)
પ્રશ્ન-૨	ફોમ્સની વ્યાખ્યા આપી, ફોર્મિંગના સ્ટેજોને અસર કરતાં પરિબલો જણાવો.	
પ્રશ્ન-૩	ખાદ્યની સ્વીકાર્યતામાં દેખાવના ફાળા વિશે લખો. અથવા	(૧૦)
પ્રશ્ન-૩	કલરના માપન માટેની ઓબ્જેક્ટીવ કસોટી વિશે લખો.	
પ્રશ્ન-૪	કલીલ એટલે શું? તેના વિશિષ્ટ ગુણધર્મો સમજાવો. અથવા	(૧૦)
પ્રશ્ન-૪	સેન્સરી કસોટીની વ્યાખ્યા આપી, કોઇપણ ત્રણ રેટીંગ ટેસ્ટ સમજાવો.	
પ્રશ્ન-૫	ટૂંકનોંધ લખો. (કોઇપણ બે) (૧) બ્રાઉનીયન ગતિ. (૨) ડુઓ-ટ્રીઓ ટેસ્ટ. (૩) જેલનું સીનેરેસીસ અને ફ્લોક્યુલેશન સમજાવો. (૪) પેનલ માટે જજનું સીલેક્શન.	(૧૦)

ENGLISH VERSION

Que-1	Write about practical requirement for conducting sensory evaluation. OR	(10)
Que-1	Write about role of flavor factor in food acceptability.	
Que-2	What is objective evaluation? Explain its classification and its advantages-disadvantages. OR	(10)
Que-2	Define foams. Write about factors affecting stages of foam.	
Que-3	Write about role of appearance in food acceptability. OR	(10)
Que-3	Write about the objective test used to measure colour.	
Que-4	What is colloids? Explain its specific characteristics. OR	(10)
Que-4	Define sensory evaluation and explain any three rating test.	
Que-5	Write short notes. (Any two) (1) Brownian movement. (2) Duo-Trio test. (3) Explain senerisis and flocculation of gel. (4) Selection of Judge for panel.	(10)
