

B.Sc. (HS) Semester - 6 (CBCS) Examination**Oct/Nov-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	લખો:- કલીલીય પ્રણાલીના પ્રકાર.	(૧૦)
	અથવા	
પ્રશ્ન.૧	ખાદ્ય સ્વીકૃતિમાં દેખાવનું મહત્વ સમજાવો.	
પ્રશ્ન.૨	સેન્સરી ઇવેલ્યુએશનની વ્યાખ્યા આપી તેની પ્રાયોગિક જરૂરીયાત વિશે લખો.	(૧૦)
	અથવા	
પ્રશ્ન.૨	લખો:- ફ્લેવર ફેક્ટરનો ફાળો.	
પ્રશ્ન.૩	સેન્સરી ઇવેલ્યુએશનની કસોટીના નામ આપી કોઈ પણ બે ડીફરન્સ ટેસ્ટ સમજાવો.	(૧૦)
	અથવા	
પ્રશ્ન.૩	કલીલીની વ્યાખ્યા આપી તેના કોઈપણ ચાર ગુણધર્મો સમજાવો.	
પ્રશ્ન.૪	લખો: હીડોનીકેટસ્ટ અને કમ્પોઝીટ સ્કોરીંગ ટેસ્ટ.	(૧૦)
	અથવા	
પ્રશ્ન.૪	ખાદ્યના ટેક્સચર ગુણધર્મનું મૂલ્યાંકન.	
પ્રશ્ન.૫	ટ્રેકનોંધ લખો. (કોઈપણ બે)	(૧૦)
	1. દ્રાવણ અવલંબન અને કલીલ વચ્ચેનો તફાવત.	
	2. ટૂ સેમ્પલ ડીફરન્સ ટેસ્ટ.	
	3. ઓબજેક્ટીવ મેથડ નું વર્ગીકરણ.	
	4. કાયનેસ્થેટીક ફેક્ટર.	

ENGLISH VERSION

Q.1	Write: Types of colloidal dispersion.	(10)
	OR	
Q.1	Explain importance of appearance factor in acceptability of food.	
Q.2	Define sensory evaluation write about-practical requirement for conducting sensory test.	(10)
	OR	
Q.2	Write: Role of Flavour factor.	
Q.3	Enlist the name of sensory evaluation methods and explain any two difference test.	(10)
	OR	
Q.3	Define colloid, explain any four properties of colloid.	
Q.4	Write: Hedonic test & composite scoring test.	(10)
	OR	
Q.4	Assessment of textural characteristics.	
Q.5	Short note (any two)	(10)
	1. Difference between solution, suspension & colloid.	
	2. Two sample difference test.	
	3. Classification of objective method.	
	4. Kinesthetic factor.	
