

B.Sc. (HS) Semester - 6 (CBCS) Examination
May/June-2021 (OLD COURSE)
FOOD SCIENCE -2(CORE)

Time: 1:30 Hours**Marks: 30****Instructions:**

1. Figures to the right indicate marks.
2. There are five questions in the question paper.
3. Answer any three of the following questions.

-
- | | |
|--|------|
| પ્રશ્ન.૧ ખાદ્યની સ્વીકાર્યતામાં ફેલેવર ફેક્ટરના ફાળા વિશે લખો. | (૧૦) |
| પ્રશ્ન.૨ સેન્સરી કસોટી કરવા માટેની પ્રાયોગિક જરૂરિયાત વિશે માહિતી આપો. | (૧૦) |
| પ્રશ્ન.૩ ઓબ્જેક્ટીવ કસોટી નું વર્ગીકરણ સમજાવી, તેના ફાયદા અને ગેરફાયદા વિશે લખો. | (૧૦) |
| પ્રશ્ન.૪ ફોમ્સ એટલે શું? ફોમ્સ સ્ટેજો અને તેને અસર કરતા પરિબળો વિશે લખો. | (૧૦) |
| પ્રશ્ન.૫ ટ્રેક નોંધ (કોઈપણ બે). | (૧૦) |

1. બ્રાઉનીયન ગતિ
2. પોરસ સોલીડ
3. હીડોનીક સ્કેલ ટેસ્ટ
4. કદનું માપન કરતી ઓબ્જેક્ટીવ કસોટી.

ENGLISH VERSION

- | | |
|---|------|
| Q.1 Write about role of flavour factor in food acceptability. | (10) |
| Q.2 Give information regarding practical requirement for conducting sensory evaluation. | (10) |
| Q.3 Explain objective evaluation and write about its advantages and disadvantages. | (10) |
| Q.4 What are foams? Write about foaming stages and factors affecting it. | (10) |
| Q.5 Short notes (any two) | (10) |

1. Brownian movement
2. Porous solid
3. Hedonic scale test
4. Objective test to measure volume
