

B.Sc. (HS) Semester - 6 (CBCS) Examination
April/May-2022 (NEW COURSE)
Food Science-2 (Core (New))

Time: 2:00 Hours

Marks: 50

Instructions:

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

- પ્રશ્ન-૧ ખાદ્યોનું કેમિકલ અને ફીઝીકોકેમિકલ મેથડ દ્વારા થતું મૂલ્યાંકન સમજાવો. (૧૦)
 અથવા
- પ્રશ્ન-૧ રેટીંગ ટેસ્ટના નામ આપી, કોઈ પણ ત્રણ કસોટી સમજાવો.
- પ્રશ્ન-૨ ખોરાકની સ્વીકાર્યતામાં દેખાવના ફાળા વિશે લખો. (૧૦)
 અથવા
- પ્રશ્ન-૨ કલીલ એટલે શું? કલીલ, અવલંબીત અને સાચા દ્રાવણનો તફાવત દર્શાવો.
- પ્રશ્ન-૩ કલરનું ઓબજેક્ટીવ મૂલ્યાંકન કરતી પદ્ધતિ વિશે લખો. (૧૦)
 અથવા
- પ્રશ્ન-૩ ખોરાકમાં જોવા મળતા કલીલનું વર્ગીકરણ કરી જેલ અને સોલ વિશે લખો.
- પ્રશ્ન-૪ કલીલ પ્રસરણને અસર કરતાં પરિબલો ચર્ચો. (૧૦)
 અથવા
- પ્રશ્ન-૪ સેન્સરી ઈવેલ્યુએશન માટેની પ્રાયોગીક જરૂરીયાત લખો.
- પ્રશ્ન-૫ ટ્રેકનોંધ લખો. (કોઈ પણ બે) (૧૦)
1. ખાદ્યની સ્વીકાર્યતામાં કલર
 2. બ્રાઉનીયન મુવમેન્ટ અને ટીન્ડાલ ઈફેક્ટ
 3. ઓબજેક્ટીવ ઈવેલ્યુએશન ના ફાયદા અને ગેરફાયદા
 4. બળ માપનના પ્રકાર

English version

- Que-1 Explain chemical and physicochemical method used to evaluate food. (10)
 OR
- Que-1 Enumerating test rating test Explain any three.
- Que-2 Write about appearance factors in acceptability of food. (10)
 OR
- Que-2 What is colloids? Differentiate colloids suspension and the solution.
- Que-3 Write about objective evaluation method for colour. (10)
 OR
- Que-3 Classify food colloid and write about gel and sol.
- Que-4 Discuss the factors affecting colloidal dispassion. (10)
 OR
- Que-4 Write about practical requirement for conducting sensory evaluation.
- Que-5 Write short notes. (any two) (10)
1. The role of colour in food acceptability
 2. Brownian movement and tindial effect
 3. Advantage and disadvantage of objective evaluation
 4. Types of force
