

B.Sc. (HS) Semester - 6 (CBCS) Examination
April/May-2022 (OLD COURSE)
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 ની સ્વીકાર્યતા માં ફ્લેવર ફેક્ટરના ફાળા વિશે લખો.	(૧૦)
	અથવા	
પ્રશ્ન-૧	ખાદ્યની સ્વીકાર્યતા માં એપિયરન્સ ફેક્ટરના ફાળા વિશે લખો.	
પ્રશ્ન-૨	સેન્સરી કસોટી કરવા માટેની પ્રાયોગિક જરૂરિયાત વિશે માહિતી આપો.	(૧૦)
	અથવા	
પ્રશ્ન-૨	ઇન્દ્રિય ગમ્યો મૂલ્યાંકન એટલે શું? તેનું વર્ગીકરણ લખી, ડીફરન્સ ટેસ્ટ સમજાવો	
પ્રશ્ન-૩	ઓબ્જેક્ટીવ કસોટી નું વર્ગીકરણ સમજાવી તેના ફાયદા અને ગેરફાયદા વિશે લખો	(૧૦)
	અથવા	
પ્રશ્ન-૩	ઓબ્જેક્ટીવ કસોટી એટલે શું કલર માપવાની ઓબ્જેક્ટીવ કસોટીઓ સમજાવો	
પ્રશ્ન-૪	ફોમ્સ એટલે શું? ફોમ્સ ના સ્ટેજ્સ અને તેને અસર કરતાં પરિબલો સમજાવો.	(૧૦)
	અથવા	
પ્રશ્ન-૪	સોલ અને જેલ વિસ્તારપૂર્વક સમજાવો.	
પ્રશ્ન-૫	ટુંકનોંધ લખો(કોઇપણ બે)	(૧૦)
	૧. બ્રાઉનીયન ગતિ	
	૨. પોરસ સોલીડ	
	૩. હિડોનિક સ્કેલ ટેસ્ટ	
	૪. કદનું માપન કરતી ઓબ્જેક્ટીવ કસોટી.	

ENGLISH VERSION

Que-1	Write about role of flavour factor in food acceptability	(10)
	OR	
Que-1	Write about role of appearance factor in food acceptability	
Que-2	Give information regarding practical requirement for conducting sensory evaluation	(10)
	OR	
Que-2	What is sensory evaluation? Give its classification and explain difference test.	
Que-3	Explain objective evaluation and write about its advantages and disadvantages.	(10)
	OR	
Que-3	What is objective evaluation? Explain objective test for measuring colour.	
Que-4	What are foams? Write about foaming stages and factors affecting it	(10)
	OR	
Que-4	Explain sol and gel in detail.	
Que-5	Write short note (any two)	(10)
	1. Brownian movement	
	2. Porous solid	
	3. Edonic scale test	
	4. Objective test for measuring volume	
