

B.Sc. (HS) Semester - 6 (CBCS) Examination
March/April-2023 (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	કલીલ એટલે શું? કલીલ તંત્રના કોઇપણ પાંચ ગુણધર્મો સમજાવો.	(૧૦)
	અથવા	
પ્રશ્ન.૧	દેખાવનું ઓબ્જેક્ટિવ મૂલ્યાંકન કરતી પદ્ધતી વર્ણવો.	
પ્રશ્ન.૨	સેંસરી ઇવેલ્યુએશન એટલે શું? ડીફરન્સ ટેસ્ટ સમજાવો.	(૧૦)
	અથવા	
પ્રશ્ન.૨	ખાદ્ય બનાવટમાં કલીલીય પ્રસરણ કરતાં પદાર્થો સમજાવો.	
પ્રશ્ન.૩	ખોરાકની સ્વીકાર્યતામાં દેખાવના ફાળા વિશે લખો.	(૧૦)
	અથવા	
પ્રશ્ન.૩	સેંસરી ઇવેલ્યુએશન માટેની પ્રાયોગીક જરૂરીયાત લખો.	
પ્રશ્ન.૪	ઓબ્જેક્ટિવ મેથડના ફાયદા-ગેરફાયદા લખી, તેનું વર્ગીકરણ કરો.	(૧૦)
	અથવા	
પ્રશ્ન.૪	કલીલ પ્રણાલીના પ્રકાર જણાવી કોઇપણ બે પ્રણાલી વિશે સમજાવો.	
પ્રશ્ન.૫	ટૂંકનોંધ લખો. (કોઇપણ બે)	(૧૦)
	1. સાચુ દ્રાવણ, કલીલ અને અવલંબીત દ્રાવણ વચ્ચેનો તફાવત	
	2. કદ	
	3. પેનલના જજની પસંદગી	
	4. ખાદ્યની સ્વીકાર્યતામાં કલર	

ENGLISH VERSION

Q.1	What is Colloid? Explain any five prophetic of Colloidal System.	(10)
	OR	
Q.1	Describe Objective Evaluation Method for Appearance.	
Q.2	What is Sensory Evaluation? Explain Difference Test.	(10)
	OR	
Q.2	Colloidal Dispersion of substance in Food Preparation.	
Q.3	Write about appearance factors in acceptability of Food.	(10)
	OR	
Q.3	Write about the practical requirement for Conducting Sensory Evaluation.	
Q.4	Describe advantages and disadvantages and classification of Objective Method.	(10)
	OR	
Q.4	Explain types of Colloidal Dispersion and explain any two of them.	
Q.5	Write Short Notes. (Any Two)	(10)
	1. Difference between Colloid, Suspension and True Solution	
	2. Volume	
	3. Selection of Panel Members	
	4. The role of color in Food Acceptability.	
