

B.Sc. (HS) Semester - 6 (CBCS) Examination
March/April-2024 (OLD COURSE)
FOOD ANALYSIS(CORE)

Time: 2:00 Hours

Marks: 50

Instructions:

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

પ્રશ્ન.૧	ખાદ્ય પદાર્થનાં પૃથકરણની પૂર્વ ભૂમિકા સમજાવો.	(૧૦)
	અથવા	
પ્રશ્ન.૧	સેમ્પલ એટલે શું? સેમ્પલની બનાવટમાં વાપરતા પારિભાષિક શબ્દો સમજાવો.	(૧૦)
પ્રશ્ન.૨	જુદા જુદા વૈજ્ઞાનિકોના મતે એસિડ બેઇઝ ક્ષારની વ્યાખ્યા ગુણધર્મો સાથે જણાવો.	(૧૦)
	અથવા	
પ્રશ્ન.૨	સમસ્થાનીકો એટલે શું? (અયસોટોપસ)	(૧૦)
પ્રશ્ન.૩	ક્રોમેટોગ્રાફી એટલે શું? (અલગીકરણ પદ્ધતિઓ સમજાવો)	(૧૦)
	અથવા	
પ્રશ્ન.૩	પ્રોટીન અને એમીનો એસીડની રસાયણિક પદ્ધતિ સમજાવો.	(૧૦)
પ્રશ્ન.૪	ફૂડ રિઓલોજી એટલે શું? રિઓલોજી મોડલ સમજાવો.	(૧૦)
	અથવા	
પ્રશ્ન.૪	જીવ રસાયણ અને નિદાન માટે વપરાતા આઇસોટોપ વિશે જણાવો.	(૧૦)
પ્રશ્ન.૫	ટુકનોંધ આપો. (કોઈપણ બે)	(૧૦)
	૧. હોટ પ્લેટ.	
	૨. ઓવન.	
	૩. તનું સ્તરીય ક્રોમેટોગ્રાફી / થીન લેયર ક્રોમેટોગ્રાફી.	
	૪. બર્નરની રચના.	

ENGLISH VERSION

Que.1	Explain the preliminary role of food analysis.	(10)
	OR	
Que.1	What is a sample? Understand the terminology used in the creation of samples.	(10)
Que.2	Explain the definition of acid base salt with properties according to different scientists.	(10)
	OR	
Que.2	What are isotopes? (Isotopes)	(10)
Que.3	What is chromatography? (Explain segregation system)	(10)
	OR	
Que.3	Explain the chemical structure of proteins and amino acids.	(10)
Que.4	What is Food Rheology? Explain the rheology model.	(10)
	OR	
Que.4	Explain about biochemistry and isotopes used for diagnosis.	(10)
Que.5	Write short note. (any two)	(10)
	1. Hot plate.	
	2. Oven.	
	3. TLC.	
	4. Burner design.	
