

B.Sc. (HS) Semester - 6 (CBCS) Examination
March/April-2024 (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	સેન્સરી ઇવેલ્યુએશન માટેની પ્રાયોગિક જરૂરિયાત લખો.	(૧૦)
	અથવા	
પ્રશ્ન.૧	ખાદ્યની સ્વીકાર્યતામાં દેખાવના ફાળા વિશે લખો.	(૧૦)
પ્રશ્ન.૨	સેન્સરી ઇવેલ્યુએશનનું વર્ગીકરણ કરી, કોઈપણ ત્રણ રેન્કિંગ ટેસ્ટ સમજાવો.	(૧૦)
	અથવા	
પ્રશ્ન.૨	સેન્સરી ઇવેલ્યુએશનનું વર્ગીકરણ કરી, ડિફરન્સ ટેસ્ટ સમજાવો.	(૧૦)
પ્રશ્ન.૩	ઓબ્જેક્ટીવ ઇવેલ્યુએશન એટલે શું? તેનું વર્ગીકરણ સમજાવી, ફાયદા અને ગેરફાયદા વિશે લખો.	(૧૦)
	અથવા	
પ્રશ્ન.૩	ફોમ્સની વ્યાખ્યા આપો. ફોમિંગના સ્ટેજિસને અસર કરતા પરિબલો જણાવો.	(૧૦)
પ્રશ્ન.૪	કલીલ એટલે શું? તેના વિશિષ્ટ ગુણધર્મ સમજાવો.	(૧૦)
	અથવા	
પ્રશ્ન.૪	કલરના માપન માટેની ઓબ્જેક્ટીવ કસોટીઓ વિશે લખો.	(૧૦)
પ્રશ્ન.૫	ટૂંકનોંધ લખો. (કોઈપણ બે)	(૧૦)
	૧. ટિંડાલની અસર	
	૨. પેનલ માટે જજનું સિલેક્શન.	
	૩. ઇમલ્ઝનને અસર કરતા પરિબલો.	
	૪. હિડોનિક સ્કેલ ટેસ્ટ.	

ENGLISH VERSION

Que.1	Write about the practical requirement for conducting sensory evaluation.	(10)
	OR	
Que.1	Write about the role of appearance in food acceptability.	(10)
Que.2	Classify sensory evaluation. Explain any three ranking test.	(10)
	OR	
Que.2	Classify sensory evaluation. Explain difference test.	(10)
Que.3	What is objective evaluation? Explain its classification advantages and, disadvantages.	(10)
	OR	
Que.3	Define foams. Explain the factors affecting foaming stages.	(10)
Que.4	What are colloids? Explain their specific characteristics.	(10)
	OR	
Que.4	Write about the objective methods for measuring colors.	(10)
Que.5	Write short notes. (any two)	(10)
	1. Tyndall effect.	
	2. Selection of judge for panel.	
	3. Factors affecting emulsion.	
	4. Hedonic scale test.	
