647510 **BHSfanCC6160** **Seat No :________**

B.Sc. (HS) Semester - 6 (*CBCS*) Examination
March/April-2023 (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 સેમ્પલ એટલે શું? સેમ્પલિંગ અને સેમ્પલની બનાવટ સમજાવો. (૧૦)

અથવા

પ્રશ્ન.૧ સેમ્પલ એટલે શું? સેમ્પલની બનાવટમાં વાપરતા પારિભાષિક શબ્દો સમજવો.

પ્રશ્ન.૨ જુદા જુદા વૈજ્ઞાનિકોના મતે એસિડ બેઇઝ ક્ષારની વ્યાખ્યા ગુણધર્મો સાથે જણાવો. (૧૦)

અથવા

પ્રશ્ન.૨ સમસ્થાનીકો એટલે શું? (અયસોટોપસ)

પ્રશ્ન.૩ ક્રોમેટોગ્રાફી એટલે શું? (અલગીકરણ પધ્ધતિઓ સમજાવો) (૧૦)

અથવા

પ્રશ્ન.૩ ઇલેક્ટ્રોફોરેસિસ એટલે શું? તેના સિદ્ધાંત અને પ્રકાર જણાવો.

પ્રશ્ન.૪ ફૂડ રિઓલોજી એટલે શું? રિઓલોજી મોડલ સમજાવો. (૧૦)

અથવા

પ્રશ્ન.૪ જીવ રસાયણ અને નિદાન માટે વપરાતા આઇસોટોપ વિશે જણાવો.

પ્રશ્ન.૫ ટૂંકનોંધ આપો. (કોઈપણ બે) (૧૦)

1. હોટ પ્લેટ
2. ઓવન
3. વાયુ ક્રોમેટોગ્રાફી સમજાવો
4. બર્નરની રચના

ENGLISH VERSION

Q.1 What is a Sample? Explain the Sampling and the composition of the Sample. (10)

OR

Q.1 What is a Sample? Understand the terminology used in the creation of Samples.

Q.2 Explain the definition of Acid Base Salt with properties according to different Scientists. (10)

OR

Q.2 What are Isotopes? (Isotopes)

Q.3 What is Chromatography? (Explain Segregation System) (10)

OR

Q.3 What is Electrophoresis? State its principle and type.

Q.4 What is Food Rheology? Explain the Rheology Model. (10)

OR

Q.4 Explain about Biochemistry and Isotopes used for Diagnosis.

Q.5 Write Short Notes. (Any Two) (10)

1. Hot Plate
2. Oven
3. Explain Gas Chromatography
4. Burner Design

****