

B.Sc. (HS) Semester - 6 (CBCS) Examination
March/April-2023 (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 વિશે લખો.	(૧૦)
	અથવા	
પ્રશ્ન.૧	ખાદ્ય પદાર્થની સ્વીકાર્યતામાં ફ્લેવર ફેક્ટરના ફાળા વિશે લખો.	
પ્રશ્ન.૨	કલરના માપન માટેની ઓબ્જેક્ટીવ કસોટીઓ વિશે સમજ આપો.	(૧૦)
	અથવા	
પ્રશ્ન.૨	ડિફરન્સ ટેસ્ટ વિસ્તારપૂર્વક સમજાવો.	
પ્રશ્ન.૩	ફૂડ જેલ ફોર્મેશનની પ્રક્રિયા સમજાવી. જેલની બનાવટને અસર કરતા પરિબળો સમજાવો.	(૧૦)
	અથવા	
પ્રશ્ન.૩	ઓબ્જેક્ટીવ ઇવેલ્યુએશનનું વર્ગીકરણ સમજાવી તેના ફાયદા ગેરફાયદા વિશે લખો.	
પ્રશ્ન.૪	કલીલ પ્રસરણનું વર્ગીકરણ લખી, તેને અસર કરતાં પરિબળોની ચર્ચા કરો.	(૧૦)
	અથવા	
પ્રશ્ન.૪	કલીલ દ્રાવણની વ્યાખ્યા આપો. સાચા દ્રાવણ, કલીલ દ્રાવણ, અને અવલંબિત દ્રાવણ વચ્ચેના તફાવત સમજાવો.	
પ્રશ્ન.૫	ટ્રૂકનોઈ લખો. (કોઈપણ બે)	(૧૦)
	1. પેનલ માટે જજનું સિલેક્શન. 2. બ્રાઉનીયન ગતિ. 3. જેલનું ફ્લોક્યુલેશન અને સીનેરિસિસ સમજાવો. 4. કોમ્પોઝિટ સ્કોર ટેસ્ટ.	

ENGLISH VERSION

Q.1	Write about the practical requirement for conducting Sensory Evaluation.	(10)
	OR	
Q.1	Write about the role of flavor factor in Food Acceptability.	
Q.2	Explain various objective tests for Measuring Colour.	(10)
	OR	
Q.2	Explain difference Test in detail.	
Q.3	Explain Food Gel Formation and discuss the factors affecting Gel Making.	(10)
	OR	
Q.3	Explain the classification of Objective Evaluation and write about its advantages and disadvantages.	
Q.4	Write the classification of Colloidal Dispersion and discuss the factors affecting it.	(10)
	OR	
Q.4	Define Colloids. Explain difference between True Solution Colloids and Suspension.	
Q.5	Write Short Notes. (Any Two)	(10)
	1. Selection of Judge for Panel 2. Brownian Movement 3. Flocculation and Syneresis of Gel 4. Composite Score Test	
