

B.Sc. (HS) Semester - 6 (CBCS) Examination
March/April-2024 (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	ખાદ્યની સ્વીકાર્યતામાં કાયનેસથેટિક ફેક્ટરના ફાળા વિશે સમજાવો.	(૧૦)
	અથવા	
પ્રશ્ન.૧	ખાદ્યની સ્વીકાર્યતામાં દેખાવના ફાળા વિશે સમજ આપો.	(૧૦)
પ્રશ્ન.૨	સેન્સરી ઈવેલ્યુએશન એટલે શું? કોઈપણ ત્રણ રેટિંગ ટેસ્ટ સમજાવો.	(૧૦)
	અથવા	
પ્રશ્ન.૨	સેન્સરી ઈવેલ્યુએશન માટેની પ્રાયોગિક જરૂરિયાત વિશે લખો.	(૧૦)
પ્રશ્ન.૩	ઓબ્જેક્ટીવ ઈવેલ્યુએશનનું વર્ગીકરણ લખી ખાદ્યની ટેક્ચર માપતી ઓબ્જેક્ટીવ કસોટીઓ સમજાવો.	(૧૦)
	અથવા	
પ્રશ્ન.૩	ફૂડ જેલ ફોર્મેશનની પ્રક્રિયા સમજાવો. જેલ બનાવટને અસર કરતા પરિબલોની ચર્ચા કરો.	(૧૦)
પ્રશ્ન.૪	ઇમલ્શન એટલે શું? તેના પ્રકાર અને તેને અસર કરતા પરિબલો સમજાવો.	(૧૦)
	અથવા	
પ્રશ્ન.૪	સાચા દ્રાવણ, કલીલ દ્રાવણ તથા અવલંબન વચ્ચેનો તફાવત સમજાવો. ખાદ્યની બનાવટમાં થતા કલીલીય પ્રસરણ વિશે માહિતી આપો.	(૧૦)
પ્રશ્ન.૫	ટ્રેકનોંધ લખો. (કોઈપણ બે)	(૧૦)
	1. પોરસ સોલિડ.	
	2. ટ્રાયેંગલ ટેસ્ટ.	
	3. બ્રાઉનીયન મુવમેન્ટ.	
	4. ઓબ્જેક્ટીવ કસોટીના ફાયદા- ગેરફાયદા.	

ENGLISH VERSION

Que.1	Explain about the role of kinesthetic factors in food acceptability.	(10)
	OR	
Que.1	Explain about the role of appearance factor in food acceptability.	(10)
Que.2	What is sensory evaluation? Explain any Three rating test.	(10)
	OR	
Que.2	Write about the practical requirement for conducting sensory evaluation.	(10)
Que.3	Write the classification of objective evaluation. Explain the objective test used for evaluating food texture.	(10)
	OR	
Que.3	Explain food gel formation. Discuss about the factors affecting gel formation.	(10)
Que.4	What is emulsion? Explain its type and factors affecting emulsion.	(10)
	OR	
Que.4	Explain difference between true solution colloidal solution and suspension. Give information about the colloidal dispersion in food.	(10)
Que.5	Write short notes. (any two)	(10)
	1. Porous solid.	
	2. Triangle test.	
	3. Brownian movement.	
	4. Advantages and disadvantages of objective test.	
