

B.Sc. (HS) Semester - 4 (NEP-2020) Examination**March/April-2025****FND: Food Science -2 (Major-8)****Time: 2:00 Hours****Marks: 50****Instructions:**

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

- પ્રશ્ન-૧ ફૂડ સોલ અને ફૂડ જેલ સમજાવો. (૧૦)
અથવા
- પ્રશ્ન-૧ ડિફરન્સ ટેસ્ટ લખો.
- પ્રશ્ન-૨ ખોરાકની સ્વીકાર્યતામાં કલર ફેક્ટરનો ફાળો. (૧૦)
અથવા
- પ્રશ્ન-૨ ઓબ્જેક્ટીવ ઇવેલ્યુએશન એટલે શું? તેનું વર્ગીકરણ લખો.
- પ્રશ્ન-૩ કલીલ એટલે શું? તેના કોઇપણ ત્રણ ગુણધર્મ લખો. (૧૦)
અથવા
- પ્રશ્ન-૩ લખો: ઇન્દ્રિયગમ્ય કસોટી માટેની પ્રાયોગિક જરૂરિયાત.
- પ્રશ્ન-૪ રેટિંગ ટેસ્ટ ના નામ આપી મલ્ટિપલ ડિફરન્સ ટેસ્ટ અને કમ્પોસિટ સ્કોરિંગ ટેસ્ટ સમજાવો. (૧૦)
અથવા
- પ્રશ્ન-૪ ખોરાકની સ્વીકાર્યતામાં દેખાવનો ફાળો.
- પ્રશ્ન-૫ ટ્રેક નોંધ લખો. (કોઇપણ બે) (૧૦)
1. પાચસ
 2. ટુ સેમ્પલ ડિફરન્સ ટેસ્ટ અને હિડોનીક ટેસ્ટ
 3. ખાદ્ય બનાવટમાં જોવા મળતા પ્રસરણ
 4. દ્રાવણ, કલીલ અને અવલંબન નો તફાવત

ENGLISH VERSION

- Que-1 Explain food sol and food gel. (10)
OR
- Que-1 Write about difference test.
- Que-2 Colour factors in acceptability of food. (10)
OR
- Que-2 What is objective evaluation? Write about its classification.
- Que-3 What is colloid? Write about any three properties of colloid. (10)
OR
- Que-3 Write: practical requirements for conducting sensory test.
- Que-4 Write about name of Ratin tests Explain multiple different test and composite scoring test. (10)
OR
- Que-4 Write: Appearance factor in acceptability of food.
- Que-5 Write short note (any two) (10)
1. Emulsion
 2. Two sample different test and Hedonic test.
 3. Dispersion of substance in food preparation.
 4. Difference between solution, colloid and suspension.