647510 **BHS6FnuC200x** **Seat No :________**

B.Sc. (HS) Semester - 6 (*CBCS*) Examination
March/April-2025 (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 કલીલિયપ્રણાલીના વિશિષ્ટ ગુણધર્મ લખો. (૧૦)

અથવા

પ્રશ્ન-૧ રેન્કિંગટેસ્ટના નામ લખી કોઈપણ બે ટેસ્ટસમજાવો.

પ્રશ્ન-૨ લખો: ખોરાકની સ્વીકાર્યતામાં ફ્લેવર ફેક્ટરનો ફાળો. (૧૦)

અથવા

પ્રશ્ન-૨ ઓબ્જેકટીવ ઇવેલ્યુએશન એટલે શું? ખાદ્યોનું ભૌતિક પદ્ધતિ દ્વારા મૂલ્યાંકન સમજાવો.

પ્રશ્ન-3 સેન્સરી ઇવેલ્યુએશનને વ્યાખ્યાયિત કરી તેની પ્રાયોગિક જરૂરિયાત લખો. (૧૦)

અથવા

પ્રશ્ન-3 કલરનું ઓબ્જેકટીવ મૂલ્યાંકન કરતી પદ્ધતિઓ વિશે લખો.

પ્રશ્ન-૪ ખોરાકમાં જોવા મળતા કલીલીય પ્રસરણના પ્રકાર સમજાવો. (૧૦)

અથવા

પ્રશ્ન-૪ બળ માપન ના સિદ્ધાંતો વિસ્તૃત રીતે સમજાવો.

પ્રશ્ન-૫ ટૂંક નોંધ લખો (કોઈપણ બે). (૧૦)

1. ઘન પદાર્થના ટેક્ષ્ચર નું માપન કરતાં સાધનો
2. ટ્રાયએંગલ ટેસ્ટ અને ડ્યોટ્રાયો ટેસ્ટ
3. દ્રાવણ, કલીલ અને અવલંબન વચ્ચેનો તફાવત
4. કાયનેસ્થેટિક ફેક્ટર

ENGLISH VERSION

Que-1 write about specific properties of colloidal dispersion. (10)

OR

Que-1 write about name of ranking test and explain any two.

Que-2 Write: the role of flavour factor in acceptability of food. (10)

OR

Que-2 what is objective evaluation? Explain physical method for food evaluation.

Que-3 Define sensory evaluation and write about its practical requirements. (10)

OR

Que-3 write about objective evolution method for colour.

Que-4 Explain types of colloidal dispersion in food. (10)

OR

Que-4 Explain principles of force in detail.

Que-5 write short note. (Any two) (10)

1. Instrument used for measurement of texture of solid.
2. Triangle test and Duo -Trio test
3. Difference between solution colloid and suspension.
4. Kinaesthetic factor.

****