

647510**BHSfnMJ208x-4C**

Seat No : _____

B.Sc. (HS) Semester - 4 (NEP-2020) Examination**March/April-2026****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 ખાદ્યની સ્વીકાર્યતામાં ફેલેવર ફેક્ટરના ફાળા વિશે લખો. (૧૦)
અથવા
- પ્રશ્ન-૧ ડિફરન્સ ટેસ્ટ વિસ્તાર પૂર્વક સમજાવો.
- પ્રશ્ન-૨ ઓબ્જેક્ટિવ ઇવેલ્યુએશન એટલે શું? ખાદ્યના કલર માપવાની ઓબ્જેક્ટિવ કસોટી સમજાવો. (૧૦)
અથવા
- પ્રશ્ન-૨ સેન્સરી ઇવેલ્યુએશન માટેની પ્રાયોગિક જરૂરિયાત વિશે લખો.
- પ્રશ્ન-૩ કુડ જેલ બનાવટની પ્રક્રિયા સમજાવો. જેલ બનાવટને અસર કરતા પરિબળો અને સેનારેસીસની ચર્ચા કરો. (૧૦)
અથવા
- પ્રશ્ન-૩ ફોમ્સની વ્યાખ્યા આપો. ફોમિંગના સ્ટેજિસને અસર કરતા પરિબળો જણાવો.
- પ્રશ્ન-૪ સાચા દ્રાવણ, કલીલ દ્રાવણ તથા અવલંબન વચ્ચેનો તફાવત સમજાવો. ખાદ્યની બનાવટમાં થતા કલીલીય. (૧૦)
પ્રસરણ વિશે માહિતી આપો.
અથવા
- પ્રશ્ન-૪ કલીલ એટલે શું? તેના વિશિષ્ટ ગુણધર્મ સમજાવો.
- પ્રશ્ન-૫ ટ્રંકનોંધ લખો. (કોઈપણ બે) (૧૦)
- 1) બ્રાઉનીયન મુવમેન્ટ.
 - 2) જજનું સિલેક્શન.
 - 3) કદ માપનની ઓબ્જેક્ટિવ કસોટી.
 - 4) પોરસ સોલિડ.

ENGLISH VERSION

- Que.1 Write about a role of flavour factor in food acceptability. (10)
OR
- Que.1 Explain difference test in detail.
- Que.2 What is objective evaluation of food? Explain various objective test for food colour. (10)
OR
- Que.2 Write about the practical requirement for conducting sensory evaluation.
- Que.3 Explain gel formation. Discuss the factors affecting gel formation and syneresis. (10)
OR
- Que.3 Define foams. Explain the factors affecting foaming stages.
- Que.4 Explain difference between true solution colloidal solution and suspension. Give information about the colloidal dispersion in food. (10)
OR
- Que.4 What are colloids? Explain their specific characteristics.
- Que.5 Write Short Notes. (Any Two) (10)
- 1) Brownian movement.
 - 2) selection of judge.
 - 3) Objective test for measuring volume.
 - 4) Porous solid.
