647510 **BHSfnMJ304x-6C** **Seat No :________**

B.Sc. (HS) Semester - 6 (NEP-2020) Examination
March/April-2026
F&N: Food Analysis (Major-14)

Time: 2:00 Hours **Marks:50**

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

પ્રશ્ન-૧ સેમ્પલ એટલે શું? તેની પદ્ધતિઓ આપો. તેમા વપરાતા પારિભાષિક શબ્દો સમજાવો. (૧૦)

અથવા

પ્રશ્ન-૧ ખાદ્ય પૃથ્થકરણના પરિણામોની વિશ્વસનીયતા સમજાવો.

પ્રશ્ન-૨ ઘનતાની વ્યાખ્યા તથા પ્રવાહીની ઘનતા માપનની પધ્ધતિ સમજાવો. (૧૦)

અથવા

પ્રશ્ન-૨ સ્નિગ્ધતાની વ્યાખ્યા અને પ્રવાહીની સ્નિગ્ધતા માપનની પધ્ધતિ સમજાવો.

પ્રશ્ન-3 પેપર ક્રોમેટોગ્રાફી અને તેના પ્રકાર સમજાવો. (૧૦)

અથવા

પ્રશ્ન-3 સમસ્થાનીકો એટલે શું? તેના પ્રકાર અને તેનું જીવરાસાયણિક મહત્વ સમજાવો.

પ્રશ્ન-૪ ફ્લુરીમેટ્રીના સાધન સમજાવો. (૧૦)

અથવા

પ્રશ્ન-૪ જુદા જુદા બેલેન્સ વિશે સમજાવો.

પ્રશ્ન-૫ ટૂંકનોંધ લખો. (કોઈપણ બે) (૧૦)

1) PH માપનની રંગમિતિય પધ્ધતિ.
2) ઝોનલ ઈલેક્ટ્રોફોરોસિસ
3) ફ્લેમફોટોમેટ્રીમા બર્નરની રચના.
4) ઓવન.

ENGLISH VERSION

Que.1 What is sample? Discuss its process methods and what are the traditional word used in it. (10)

OR

Que.1 Explain reliability of results of food analysis.

Que.2 Define density and describe the methods of measuring density of liquids. (10)

OR

Que.2 Define Viscosity and discuss the method of measuring viscosity of fluids.

Que.3 Describe Paper Chromatography and its types. (10)

OR

Que.3 What is Isotopes? Explain its types and biochemical importance.

Que.4 Explain instrument of Fluorimetry. (10)

OR

Que.4 Explain information about different types of balances.

Que.5 Write Short Note: (Any Two) (10)

1) Calorimetric method of PH measurement.
2) Zonal Electrophoresis.
3) Inflame photometry structure of burner.
4) Oven

****