

**B.Sc. ( HS ) Semester - 6 (CBCS) Examination**  
**March/April-2026 (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 ખોરાકની સ્વીકાર્યતામાં દેખાવનો ફાળો સમજાવો. (૧૦)  
 અથવા  
 પ્રશ્ન-૧ સેન્સરી ઇવેલ્યુએશન એટલે શું? કોઈપણ બે તફાવતમય કસોટી સમજાવો.  
 પ્રશ્ન-૨ ઓબ્જેક્ટીવ ઇવેલ્યુએશન મેથડનું વર્ગીકરણ સમજાવો. (૧૦)  
 અથવા  
 પ્રશ્ન-૨ કલીલ ના કોઈપણ પાંચ ગુણધર્મ સમજાવો.  
 પ્રશ્ન-૩ રેટિંગ ટેસ્ટના નામ આપી, ટુ સેમ્પલ ડિફરન્સ ટેસ્ટ અને મલ્ટીપલ સેમ્પલ ટેસ્ટ સમજાવો. (૧૦)  
 અથવા  
 પ્રશ્ન-૩ લખો: બળ માપનના સિદ્ધાંત.  
 પ્રશ્ન-૪ લખો: ખોરાકની સ્વીકાર્યતામાં ફ્લેવર ફેક્ટરનો ફાળો. (૧૦)  
 અથવા  
 પ્રશ્ન-૪ ઓબ્જેક્ટીવ ઇવેલ્યુએશનમાં કદ માપન વિશે સમજાવો.  
 પ્રશ્ન-૫ ટ્રેકનોઈ લખો. (કોઈપણ બે) (૧૦)  
 1) કાયનેસથેટિક ફેક્ટર.  
 2) કમ્પોઝિટ સ્કોરિંગ ટેસ્ટ અને ન્યૂમેરિકલ સ્કોરિંગ ટેસ્ટ.  
 3) ખાદ્યની રિઓલોજી  
 4) ખાદ્ય બનાવટમાં જોવા મળતા કલીલીય પ્રસરણ.

**ENGLISH VERSION**

- Que.1 Explain the role of appearance factor in acceptability of food. (10)  
 OR  
 Que.1 what is sensory evaluation? Explain any two-difference test.  
 Que.2 Explain classification of objective evaluation method. (10)  
 OR  
 Que.2 Explain any five properties of colloid.  
 Que.3 Write about name of rating test and explain two sample difference test and multiple sample difference test. (10)  
 OR  
 Que.3 Write principals of measurement of force.  
 Que.4 Write: the role of flavour factor in acceptability of food. (10)  
 OR  
 Que.4 Explain objective evaluation of volume.  
 Que.5 write a short note. (Any two) (10)  
 1) Kinesthetic flavour.  
 2) composite scoring test and numerical scoring test.  
 3) Rheology of food  
 4) Colloidal dispersion in food preparation.

\*\*\*\*\*