



**NAN-007-001631**

Seat No. \_\_\_\_\_

**Third Year B. Sc. (Home Sci.) (Sem. VI)  
(CBCS) Examination**

**March / April – 2017**

**Food Behaviour**

**(F.N.) (Old Course)**

**Faculty Code : 007**

**Subject Code : 001631**

Time : 2 Hours]

[Total Marks : 50

- 1 ખોરાકમાં જોવા મળતા કલીલીય પ્રસરણના પ્રકાર સમજાવો. 10  
અથવા  
1 પ્રયોગાત્મક રાંધણક્રિયામાં કન્ટ્રોલીંગ ટેકનીક્સ, બેઝીક રેસીપી, લેબલીંગ સમજાવો. 10
- 2 ઓબ્જેક્ટિવ ઈવેલ્યુએશનનાં ફાયદા-ગેરફાયદા લખી, ઓબ્જેક્ટિવ પદ્ધતિનું વર્ગીકરણ સમજાવો. 10  
અથવા  
2 યોગ્ય રાંધવાની પદ્ધતિઓ અને પોષકતત્વોનો લોસ અટકાવવો. – સમજાવો. 10
- 3 કલીલ એટલે શું ? તેના કોઈ પણ ત્રણ ગુણધર્મો સમજાવો. 10  
અથવા  
3 ઓબ્જેક્ટિવ ઈવેલ્યુએશનમાં દેખાવનો ફાળો. 10
- 4 ખોરાકની પ્રક્રિયા દરમિયાન કલર ચેઈન્જ અને ખોરાકમાં ન ગમતી વાસ ઉત્પન્ન થતી અટકાવવી. – સમજાવો. 10  
અથવા  
4 સાચું દ્રાવણ અને અવલંબન વચ્ચેનો તફાવત સમજાવી, પ્રોટીનનું સંઘનન સમજાવો. 10

- 5 ટૂંકનોંધ લખો : (કોઈ પણ બે) 10
- (1) ફૂડ સેફ્ટી
  - (2) ખાદ્યનો યોગ્ય તાપમાને સંગ્રહ કરવો
  - (3) લાયોફીલીક અને લાયોફોબીક કલા વિશે સમજાવો.
  - (4) જીલેટીન – સમજાવો.

### ENGLISH VERSION

- 1 Explain types of colloidal dispersion in food. 10
- OR**
- 1 Explain controlling techniques, basic recipe, labelling in experimental cookery. 10
- 2 Write about advantages and disadvantages of objective evaluation and classification of objective evaluation method. 10
- OR**
- 2 Explain proper cooking methods and control of nutritive loss. 10
- 3 What is colloid ? Explain any three properties of its. 10
- OR**
- 3 Appearance factor in objective evaluation. 10
- 4 Explain colour changes in food processing and avoid development of off flavour. 10
- OR**
- 4 Difference between true solution and suspension. Explain coagulation of protein. 10
- 5 Write short notes : (any two) 10
- (1) Food safety
  - (2) Food storage at proper temperatures
  - (3) Explain phase of layophilic and layophobic
  - (4) Explain Gelatin