



H-007-001530

Seat No. _____

B. Sc. (Home Science) (Sem. V) (CBCS) Examination

May / June – 2017

Food Analysis - I : Paper - I

(Old Course)

Faculty Code : 007

Subject Code : 001530

Time : 2 Hours]

[Total Marks : 50

- ૧ પેપર કોમેટોગ્રાફી વર્ણવો. ૧૦
અથવા
- ૧ ગેસ લિક્વીડ કોમેટોગ્રાફી વર્ણવો. ૧૦
- ૨ ખાદ્ય પૃથક્કરણ પહેલા સેમ્પલની બનાવટના તબક્કા સમજાવો. ૧૦
અથવા
- ૨ pH માપનમાં વપરાતા ઈલેક્ટ્રોડ સમજાવો. ૧૦
- ૩ સ્નિગ્ધતાની વ્યાખ્યા તથા તેનું માપન વર્ણવો. ૧૦
અથવા
- ૩ પ્રવાહીની ઘનતા માપનની પદ્ધતિઓ વર્ણવો. ૧૦
- ૪ આયન એક્સચેન્જ કોમેટોગ્રાફી વર્ણવો. ૧૦
અથવા
- ૪ સેમ્પલિંગની પદ્ધતિઓ તથા પૃથક્કરણ બાદ કરવામાં આવતું પરીણામોનું નિરૂપણ સમજાવો. ૧૦
- ૫ ટૂંકનોંધ લખો : (કોઈ પણ બે) ૧૦
(અ) રીઓલોજીકલ મોડલ્સ
(બ) એસિડ, બેઈઝ તથા ક્ષારના ગુણધર્મો
(ક) સેન્ટ્રીફ્યુજની રચના તથા કાર્ય પદ્ધતિ
(ડ) વોટર બાથની રચના તથા કાર્ય પદ્ધતિ

ENGLISH VERSION

Answer the following in detail :

- | | | |
|-----------|--|----|
| 1 | Paper chromatography. | 10 |
| OR | | |
| 1 | Gas liquid chromatography. | 10 |
| 2 | Steps of sample preparation for food analysis. | 10 |
| OR | | |
| 2 | Electrodes used for pH measurement. | 10 |
| 3 | Viscosity – Definition and measurement. | 10 |
| OR | | |
| 3 | Methods of measuring density of liquids. | 10 |
| 4 | Ion exchange chromatography. | 10 |
| OR | | |
| 4 | Sampling techniques and reporting results following food analysis. | 10 |
| 5 | Write short notes : (any two) | 10 |
| | (a) Rheological models. | |
| | (b) Characteristics of acids, bases and salts | |
| | (c) Construction and working of centrifuge machine. | |
| | (d) Construction and working of water bath. | |