



**HAE-007-001631**

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

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

**June / July – 2017**

**Food Behaviour : Paper - II  
(New Course)**

**Faculty Code : 007**

**Subject Code : 001631**

Time : 2 Hours]

[Total Marks : 50

- ૧ કલિલ પ્રણાલીના પ્રકાર જણાવી કોઈ પણ બે પ્રણાલી વિશે સમજાવો. ૧૦  
અથવા
- ૧ ખાદ્યોની ટેન્ડરનેસ માપતા કોઈ પણ દશ સાધનો વિશે લખો. ૧૦
- ૨ પ્રયોગાત્મક સંબંધક્રિયામાં કંટ્રોલીંગ ટેકનીક્સ, બેઝીક રેસીપી, લેબલીંગ, પ્રોડક્ટનું ૧૦  
મૂલ્યાંકન - સમજાવો.  
અથવા
- ૨ ખાદ્યોના પ્રોસેસીંગ દરમિયાન તેના કલરમાં થતા ફેરફારો. ૧૦
- ૩ ઓબ્જેક્ટિવ ઈવેલ્યુએશનની વ્યાખ્યા આપો અને તેના ફાયદા-ગેરફાયદા તથા ૧૦  
ઓબ્જેક્ટિવ પદ્ધતિનું વર્ગીકરણ સમજાવો.  
અથવા
- ૩ સાચું દ્રાવણ, કલિલીય દ્રાવણ અને અવલંબિત દ્રાવણ વચ્ચેનો તફાવત જણાવી ૧૦  
ટીન્ડલ ઈફેક્ટ અને બ્રાઉનીયન મુવમેન્ટ વિશે લખો.
- ૪ પોષકતત્વોનો લોસ અટકાવવો - સમજાવો. ૧૦  
અથવા
- ૪ ખાદ્ય બનાવટમાં કલિલીય પ્રસરણ કરતા પદાર્થો. ૧૦
- ૫ ટૂંકનોંધ લખો : (કોઈ પણ બે) ૧૦  
(૧) વજનકાંટા  
(૨) ફોમના સ્ટેજીસ  
(૩) જીલેટીન  
(૪) બળમાપનનાં સિદ્ધાંતો.

## ENGLISH VERSION

1 Explain types of colloidal dispersion and explain any two of them. 10

OR

1 Write about any ten equipments measuring tenderness of food. 10

2 Explain controlling techniques, basic recipe, labelling, evaluating the product in experimental cookery. 10

OR

2 Colour changes in food processing. 10

3 Write definition and advantages-disadvantages of objective evaluation and give classification of objective methods. 10

OR

3 Give difference between true solution, colloidal solution and suspension and write about tindal effect and brownian movement. 10

4 Control of nutritive loss - explain. 10

OR

4 Dispersion of Substances in food Preparation. 10

5 Write short notes : (any two) 10

(1) Balance

(2) Stages of foams

(3) Gelatins

(4) Principles of measurement of force.