



PAP-007-001530

Seat No. _____

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

October / November - 2018

Paper - I - Food Analysis Part - I

(Foods & Nutrition)

(Old Course)

Faculty Code : 007

Subject Code : 001530

Time : 2 Hours]

[Total Marks : 50

- ૧ સેમ્પલીંગ એટલે શું ? સેમ્પલની બનાવટમાં આવતી મુશ્કેલીઓ વર્ણવો. ૧૦
અથવા
- ૧ કોમેટોગ્રાફીની વ્યાખ્યા આપી અધિશોષણ કોમેટોગ્રાફી સમજાવો. ૧૦
- ૨ પરિણામોની સ્વીકાર્યતા : સમજાવો. ૧૦
અથવા
- ૨ ખાદ્ય પદાર્થના પૃથક્કરણમાં વપરાતા વિવિધ બેલેન્સ વિશે સમજાવો. ૧૦
- ૩ ઘનતા એટલે શું ? તેને માપવાની પદ્ધતિ વિશે લખો. ૧૦
અથવા
- ૩ સેમ્પલીંગની પદ્ધતિઓ સમજાવો. ૧૦
- ૪ ઓસિડ અને બેઈઝના ગુણધર્મો સમજાવો. ૧૦
અથવા
- ૪ pH માપનમાં વપરાતા ઈલેક્ટ્રોડ્સ વર્ણવો. ૧૦
- ૫ ટૂંકનોંધ લખો : (કોઈ પણ બે) ૧૦
(૧) પેપર કોમેટોગ્રાફી
(૨) ઓવન : સિદ્ધાંત, રચના, કાર્ય
(૩) રીઓલોજીકલ મોડેલ
(૪) હોટ પ્લેટ : રચના, સિદ્ધાંત, કાર્ય.

ENGLISH VERSION

- 1 What is sampling ? Explain problems encountered by the preparation of sample. 10
- OR**
- 1 Define chromatography. Explain adsorption chromatography. 10
- 2 Explain : Reliability of analysis. 10
- OR**
- 2 Discuss different types of balance used for edibles analysis in detail. 10
- 3 What is density ? Explain in detail methods to measure it. 10
- OR**
- 3 Explain sampling methods. 10
- 4 Explain properties of acid and base. 10
- OR**
- 4 Describe electrodes used for pH measurement. 10
- 5 Write short notes : (any two) 10
- (1) Paper chromatography
 - (2) Oven : Principle, design, work
 - (3) Rheological models.
 - (4) Hot Plate : Design, Principle, Work.