



**PAP-007-1015015**

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

**B. Sc. (H. S.) (Sem. V) (CBCS) (W.E.F. 2016) Examination**

**October / November - 2018**

**Home Science : Paper - I**

**(Food Analysis - I) (F.N.)**

**(New Course)**

**Faculty Code : 007**

**Subject Code : 1015015**

Time : 2 Hours]

[Total Marks : 50

- ૧ સેમ્પલીંગની પદ્ધતિનાં નામ લખી મેન્યુઅલ સેમ્પલીંગ અને કન્ટીન્યુઅસ સેમ્પલીંગ સમજાવો. ૧૦
- અથવા**
- ૧ સમજાવો : સોફ્ટસલેટ એપરેટ્સ ૧૦
- ૨ એસિડ, બેઈઝ અને ક્ષારની વ્યાખ્યા આપી તેનાં ગુણધર્મો લખો. ૧૦
- અથવા**
- ૨ લખો : ઓવન-સિદ્ધાંત, રચના કાર્ય. ૧૦
- ૩ લખો : સ્નિગ્ધતા ૧૦
- અથવા**
- ૩ લખો : તનુસ્તર કોમેટોગ્રાફી ૧૦
- ૪ લખો : ફુડ રીઓલોજી ૧૦
- અથવા**
- ૪ pH શોધવા માટે વપરાતા ઈલેક્ટ્રોડ ૧૦
- ૫ ટૂંકનોંધ લખો : (કોઈ પણ બે) ૧૦
- (૧) પીકનોમેટ્રીક પદ્ધતિ
- (૨) સ્પેસીફીસીટી અને એક્યુરસી
- (૩) પૃથક્કરણની પદ્ધતિઓ
- (૪) કોમેટોગ્રાફીના પ્રકાર.

## ENGLISH VERSION

- 1 Write about name of method of sampling. Explain manual sampling and continuous sampling. 10
- OR**
- 1 Explain – Soxhelt Apparatus. 10
- 2 Define acid, base and salt and write their properties. 10
- OR**
- 2 Write : Oven-principle, structure operation. 10
- 3 Write : Viscosity 10
- OR**
- 3 Write : Thinlayer chromatography 10
- 4 Write : Food Rheology 10
- OR**
- 4 Electrodes used for the measurement of pH. 10
- 5 Write short notes : (any two) 10
- (1) Pycnometric method
  - (2) Specificity and Accuracy
  - (3) Methods of Analysis
  - (4) Types of chromatography.
-