



MAN-007-001631

Seat No. _____

Third Year B. Sc. (Home Science) (FN)

(CBCS) (Sem. VI) Examination

March / April - 2018

Food Behaviour : Paper - II

Faculty Code : 007

Subject Code : 001631

Time : 2 Hours]

[Total Marks : 50

- ૧ કલીલ પ્રણાલીના પ્રકાર જણાવી કોઈપણ બે પ્રણાલી વિશે સમજાવો. ૧૦
અથવા
- ૧ ઓબ્જેક્ટીવ ઈવેલ્યુએશનમાં દેખાવ અને કલરનો ફાળો. ૧૦
- ૨ પ્રયોગાત્મક રાંધણક્રિયામાં કંટ્રોલીંગ ટેકનીક્સ, બેઝીક રેસીપી, લેબલીંગ, પ્રોડક્ટનું મૂલ્યાંકન સમજાવો. ૧૦
અથવા
- ૨ પોષકતત્વોનો વ્યય થતો અટકાવવો- સમજાવો. ૧૦
- ૩ પ્રોટીનનું સંઘનન અને જળવિભાજન સમજાવો. ૧૦
અથવા
- ૩ ઓબ્જેક્ટીવ ઈવેલ્યુએશનની વ્યાખ્યા આપો અને તેના ફાયદા-ગેરફાયદા તથા ઓબ્જેક્ટીવ પદ્ધતિનું વર્ગીકરણ લખો. ૧૦
- ૪ ખાદ્યોના પ્રોસેસીંગ દરમિયાન તેના કલરમાં થતા ફેરફારો. ૧૦
અથવા
- ૪ સાચું દ્રાવણ, કલીલીય દ્રાવણ અને અવલંબિત દ્રાવણ વચ્ચેનો તફાવત જણાવી ટીન્ડલ ઈફેક્ટ અને બ્રાઉનીયન મુવમેન્ટ વિશે લખો. ૧૦
- ૫ ટૂંકનોંધ લખો : (કોઈપણ બે) ૧૦
(૧) ફોમના સ્ટ્રેજીસ
(૨) વજનકાંટા
(૩) બળમાપનના સિદ્ધાંતો
(૪) ફૂડ સેફ્ટી

ENGLISH VERSION

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

OR

- 1** Appearance and colour factor in objective evaluation. **10**
- 2** Explain controlling techniques, basic recipe, labelling and evaluating the product in experimental cookery. **10**

OR

- 2** Explain : Control of Nutritive loss. **10**
- 3** Explain coagulation and hydrolysis of protein. **10**

OR

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

- 4** Colour changes in food processing. **10**

OR

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

- 5** Write short notes : (any two) **10**
- (1) Stages of foams
 - (2) Balances
 - (3) Principles of measurement of force
 - (4) Food Safety