



PG-007-001631

Seat No. _____

B. Sc. (Home Sci.) (Sem. VI) (CBCS) Examination

July - 2018

Food Behaviour (FN)

(New Course)

Faculty Code : 007

Subject Code : 001631

Time : 2 Hours]

[Total Marks : 50

- ૧ કલીલ પ્રસરણને અસર કરતાં પરિબળો ચર્ચો. ૧૦
- અથવા**
- ૧ કલરનું ઓબજેક્ટિવ મૂલ્યાંકન કરતી પદ્ધતિઓ વિશે લખો. ૧૦
- ૨ પ્રાયોગાત્મક રાંધણક્રિયામાં બનાવટનું પૃથક્કરણ સમજાવો. ૧૦
- અથવા**
- ૨ કલીલ દ્રાવણ, સાચું દ્રાવણ અને અવલંબનની તુલના કરો. ૧૦
- ૩ જીલેટીન વિશે લખો. ૧૦
- અથવા**
- ૩ વજનકાંટા વિશે વિગતવાર સમજાવો. ૧૦
- ૪ કલીલ પ્રણાલીના પ્રકાર જણાવી કોઈપણ બે પ્રણાલી વિશે લખો. ૧૦
- અથવા**
- ૪ પ્રોટીનનું સંઘનન અને જળવિભાજન સમજાવો. ૧૦
- ૫ ટૂંકનોંધ લખો : (કોઈપણ બે) ૧૦
- (૧) ફોટોગ્રાફ અને ઇન્કપ્રિન્ટ
- (૨) પાયસ
- (૩) ટીન્ડલ ઇફેક્ટ
- (૪) સ્ટાર્ચ જેલ.

ENGLISH VERSION

1 Discuss the factor affecting colloidal dispersion. 10

OR

1 Write about objective evaluation method for colour. 10

2 Explain evaluating the product in experimental cookery. 10

OR

2 Compare colloidal, true solution and suspension. 10

3 Write about Gelatin. 10

OR

3 Explain about weighing machine in detail. 10

4 Explain type of colloidal dispersion and explain any two of them. 10

OR

4 Explain coagulation and hydrolysis of protein. 10

5 Short notes : (any two) 10

- (1) Photograph and Inkprint
- (2) Emulsion
- (3) Tindal effect
- (4) Starch jel.