



RN-007-1015015

Seat No. _____

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

February - 2019

Food Analysis - 1 : Paper - 1

Faculty Code : 007

Subject Code : 1015015

Time : 2 Hours]

[Total Marks : 50

સૂચના : નીચેના પ્રશ્નોના જવાબ સાથે જરૂર જણાય ત્યાં આકૃતિ દોરો.

૧ સમુદાય તથા સેમ્પલની વ્યાખ્યા, સેમ્પલિંગની પદ્ધતિઓ તથા સેમ્પલની બનાવટ સમજાવો. ૧૦

અથવા

૧ ખાદ્ય પૃથક્કરણમાં પદ્ધતિઓની એક્યુરસી, પ્રીસીશન અને સ્પેસિફીસિટી સમજાવો. ૧૦

૨ ઘનતાની વ્યાખ્યા તથા પ્રવાહીની ઘનતા માપનની પદ્ધતિઓ વર્ણવો. ૧૦

અથવા

૨ સ્નિગ્ધતાની વ્યાખ્યા તથા પ્રવાહીની સ્નિગ્ધતા માપનની પદ્ધતિઓ વર્ણવો. ૧૦

૩ પેપર કોમેટોગ્રાફી વર્ણવો. ૧૦

અથવા

૩ pH માપનમાં વપરાતા ઈલેક્ટ્રોડ સમજાવો. ૧૦

૪ વોટર બાથનો સિદ્ધાંત, રચના તથા કાર્યપદ્ધતિ વર્ણવો. ૧૦

અથવા

૪ સેન્ટ્રીફ્યુજ મશીનનો સિદ્ધાંત, રચના તથા કાર્યપદ્ધતિ વર્ણવો. ૧૦

૫ ટૂંકનોંધ લખો : (કોઈ પણ બે) ૧૦

(અ) રીઓલોજીકલ મોડલ્સ

(બ) થીન લેયર ક્રોમેટોગ્રાફી

(ક) પૃથક્કરણ બાદ કરવામાં આવતું પરિણામોનું નિરૂપણ

(ડ) હોટ એર અવન

ENGLISH VERSION

- 1 Define population and sample. Describe sampling techniques and preparation of sample. **10**
- OR**
- 1 Explain accuracy, precision and specificity of analytical methods. **10**
- 2 Define density and describe methods of measuring density of liquids. **10**
- OR**
- 2 Define viscosity and describe method of determining viscosity of liquids. **10**
- 3 Discuss in detail paper chromatography. **10**
- OR**
- 3 Discuss electrodes used in pH meters. **10**
- 4 Explain the principle, construction and working of water bath. **10**
- OR**
- 4 Explain the principle, construction and working of centrifuge machine. **10**
- 5 Write short notes on : (any two) **10**
- (a) Rheological models
 - (b) Thin layer chromatography
 - (c) Reporting results following food analysis
 - (d) Hot air oven