



RY-007-001631

Seat No. _____

Third Year B. Sc. (Home Science)

(Sem. VI) (CBCS) Examination

March - 2019

Food Behaviour (FN)

(Old Course)

Faculty Code : 007

Subject Code : 001631

Time : 2 Hours]

[Total Marks : 50

- ૧ ખોરાકમાં જોવા મળતા કલીલીય પ્રસરણનાં પ્રકાર સમજાવો. ૧૦
અથવા
- ૧ ખાદ્યના પ્રોસેસીંગ દરમિયાન તેના કલરમાં થતા ફેરફારો. ૧૦
- ૨ પોષકતત્વોનો વ્યય થતો અટકાવવો - સમજાવો. ૧૦
અથવા
- ૨ ઓબ્જેક્ટીવ ઈવેલ્યુએશનના ફાયદા - ગેરફાયદા લખી, ઓબ્જેક્ટીવ પદ્ધતિનું વર્ગીકરણ લખો. ૧૦
- ૩ પ્રયોગાત્મક રાંધણકળામાં કંટ્રોલીંગ ટેકનીક્સ, બેગીક રેસીપી, લેબલીંગ સમજાવો. ૧૦
અથવા
- ૩ સાચું દ્રાવણ, કલીલીય દ્રાવણ અને અવલંબિત દ્રાવણ વચ્ચેનો તફાવત જણાવી ટીન્ડલ ઈફેક્ટ અને બ્રાઉનીયન મુવમેન્ટ વિશે લખો. ૧૦
- ૪ પ્રોટીનનું સંઘનન અને જળવિભાજન સમજાવો. ૧૦
અથવા
- ૪ ઓબ્જેક્ટીવ ઈવેલ્યુએશનમાં દેખાવ અને કલરનો ફાળો. ૧૦
- ૫ ટૂંકનોંધ લખો : (કોઈ પણ બે) ૧૦
(૧) જીલેટીન
(૨) વજનકાંટા
(૩) ફોમના સ્ટેજીસ
(૪) લાયોફીલીક અને લાયોફોબીક કલા.

ENGLISH VERSION

- 1 Explain types of colloidal dispersion in foods. **10**
- OR**
- 1 Colour changes in food processing. **10**
- 2 Explain : Control of nutritive loss. **10**
- OR**
- 2 Write about advantages and disadvantages of objective evaluation and classification of objective evaluation methods. **10**
- 3 Explain controlling techniques, basic recipe, labelling in experimental cookery. **10**
- OR**
- 3 Give difference between true solution, colloidal solution and suspension and write about tindal effect and brownian movement. **10**
- 4 Explain coagulation and hydrolysis of protein. **10**
- OR**
- 4 Appearance and colour factor in objective evaluation. **10**
- 5 Write short notes (Any Two) **10**
- (1) Gelatin
 - (2) Balances
 - (3) Stages of foams
 - (4) Phase of lyophilic and lyophobic.