



**JV-007-001530**

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

**B. Sc. (Home Sci.) (Sem. V) (CBCS) Examination**

**October - 2019**

**Food Analysis (Part - I) (FN) : Paper - 1**

*(Old Course)*

**Faculty Code : 007**

**Subject Code : 001530**

Time : 2 Hours]

[Total Marks : 50

1 સેમ્પલ અને સેમ્પલિંગની વ્યાખ્યા આપો. સેમ્પલની બનાવટમાં આવતી મુશ્કેલીઓ સમજાવો. 10

**અથવા**

1 ઘનતા એટલે શું ? પ્રવાહી ઘનતા માપવા માટેની બે પદ્ધતિ સમજાવો. 10

2 વિતરણ કોમેટોગ્રાફી સમજાવો. 10

**અથવા**

2 સેન્ટ્રીફ્યુઝ મશીનની રચના અને કાર્યપદ્ધતિ સમજાવો. 10

3 પૃથક્કરણ માટે સેમ્પલની બનાવટ સમજાવો. 10

**અથવા**

3 એસિડ બેઈઝ અને ક્ષારની વ્યાખ્યા આપી તેના ગુણધર્મો સમજાવો. 10

4 ગેસ પ્રવાહી કોમેટોગ્રાફી સમજાવો. 10

**અથવા**

4 જુદા જુદા બેલેન્સ વિશે માહિતી આપો. 10

5 ટૂંકનોંધ લખો : (કોઈપણ બે) 10

(1) હોટપ્લેટ

(2) એસેન્ડિંગ પેપર કોમેટોગ્રાફી

(3) હાઈડ્રોમેટ્રી

(4) pH શોધવા માટે વપરાતા ઈલેક્ટ્રોડ.

**JV-007-001530 ]**

1

[ Contd...

## ENGLISH VERSION

1 Define sample and sampling explain difficulties encountered while preparing sampling. 14

OR

1 What is density explain any two methods for determining density of liquids. 14

2 Explain partition chromatography. 14

OR

2 Explain the composition and operation of centrifuge machine. 14

3 Explain the preparation of sample for analysis. 14

OR

3 Define acid base and salt and write their properties. 14

4 Explain gas liquid chromatography. 14

OR

4 Give information about different types of balance. 14

5 Write a short note : (any two) 14

(1) Hot Plate

(2) Ascending paper chromatography

(3) Hydrometry

(4) Electrode use to determine pH.

---