



**JB-007-1016016**

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

**Third Year B. Sc. (Home) (FN) (Sem. VI) Examination**

**August - 2019**

**Paper - II : Food Science - II**  
(New Course)

**Faculty Code : 007**

**Subject Code : 1016016**

Time : 2 Hours]

[Total Marks : 50

- 1 કલીલ પ્રણાલીના પ્રકાર જણાવી કોઈપણ બે પ્રણાલી વિશે સમજાવો. 10  
અથવા
- 1 ફળોનું રાસાયણિક બંધારણ સમજાવો. 10
- 2 સમજાવો : 10  
(1) સાચું દ્રાવણ, કલીલ અને અવલંબીત દ્રાવણ વચ્ચેનો તફાવત.  
(2) બ્રાઉનીયન મુવમેન્ટ અને ટીન્ડલ ઇફેક્ટ.  
અથવા
- 2 કઠોળનું પોષણકીય બંધારણ જણાવો. 10
- 3 સૂકામેવાના ફાયદા-મર્યાદા, સંગ્રહ કરવાની અવધિ અને પસંદગી વિશે લખો. 10  
અથવા
- 3 ગરમીની શાકભાજીના પીગમેન્ટ પર થતી અસરો વર્ણવો. 10
- 4 ઓબ્જેક્ટીવ ઇવેલ્યુએશનની વ્યાખ્યા આપો અને તેના ફાયદા-ગેરફાયદા તથા ઓબ્જેક્ટીવ પદ્ધતિનું વર્ગીકરણ લખો. 10  
અથવા
- 4 સમજાવો : 10  
(1) હીડોનીક ટેસ્ટ અને મલ્ટીપલ સેમ્પલ ડીફરન્સ ટેસ્ટ.  
(2) ટુ સેમ્પલ ડીફરન્સ ટેસ્ટ અને કમ્પોઝીટ સ્કોરીંગ ટેસ્ટ.
- 5 ટૂંકનોંધ લખો : (કોઈપણ બે) 10  
(1) દૂધનું સ્ટાન્ડર્ડાઈઝેશન અને પેશ્ચ્યુરાઈઝેશન  
(2) ફળ પાકવાની પ્રક્રિયા  
(3) ફોમના સ્ટેજસ  
(4) માછલી ખરીદતી વખતે ધ્યાનમાં રાખવાના મુદ્દાઓ.

## ENGLISH VERSION

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

OR

1 Explain chemical composition of fruits. 10

2 Explain : 10

(1) difference between true solution, colloidal solution and suspension.

(2) Brownian movement and tindal effect.

OR

2 Write about nutritional composition of pulses. 10

3 Write about advantages-limitations, shelf life and selection of nuts. 10

OR

3 Explain effects of heat on vegetable pigments. 10

4 Give definition of objective evaluation and write advantages disadvantages and classification of objective methods. 10

OR

4 Explain : 10

(1) Hedonic test and multiple sample difference test.

(2) Two sample difference test and composite scoring test.

5 Write short notes : (any two) 10

(1) Standardization and pasteurization of milk.

(2) Process of fruit ripening.

(3) Stages of foams.

(4) Points to be considered while buying fish.

---