



PA-007-1016016 Seat No. _____

**B. Sc. (Home Science) (Sem. VI) (CBCS)
(W.E.F.-2016) Examination**

March / April – 2020

**Food Science-II : Paper-2
(New Course)**

Faculty Code : 007

Subject Code : 1016016

Time : 2 Hours]

[Total Marks : 50

- 1 કલીલીય પ્રસરણને અસર કરતાં પરિબળો ચર્ચો. 10
અથવા
- 1 દૂધના ઘટકો પર ગરમીની અસરો જણાવો. 10
- 2 ઓબ્જેક્ટીવ મેથડના ફાયદા-ગેરફાયદાઓ લખી તેનું વર્ગીકરણ કરો. 10
અથવા
- 2 ફળોનું રાસાયણિક બંધારણ સમજાવો. 10
- 3 કલોરોફિલ પર વિવિધ માધ્યમની અસરો લખો. 10
અથવા
- 3 રેટીંગ ટેસ્ટના નામ લખી હીડોનીક ટેસ્ટ અને ટુ સેમ્પલ ડીફરન્સ ટેસ્ટ સમજાવો. 10
- 4 સુકા કઠોળને રાંધવાની પદ્ધતિ અને તેની કુકિંગ ક્વોલિટી પર અસર કરતાં પરિબળો જણાવો. 10
અથવા
- 4 કલીલ એટલે શું ? કલીલ, અવલંબિત અને સાચા દ્રાવણ વચ્ચેનો તફાવત દર્શાવો. 10
- 5 ટૂંકનોંધ લખો : (કોઈપણ બે) 10
(1) ચિઝની બનાવટ
(2) સફરજન
(3) સૂકામેવાનું પોષણમૂલ્ય
(4) માંછલી ખરીદતી વખતે ધ્યાનમાં રાખવાના મુદ્દા.

ENGLISH VERSION

- 1 Discuss the factors affecting colloidal dispersion. 10
- OR**
- 1 Write about effects of heat on constituents of milk. 10
- 2 Describe advantages and disadvantages and classification of objective method. 10
- OR**
- 2 Explain chemical composition of fruits. 10
- 3 Write effects of various medium of chlorophyll. 10
- OR**
- 3 Give name of rating test. Explain hedonic test and two sample difference test. 10
- 4 Write about method of cooking of dry pulses and factors affecting cooking. 10
- OR**
- 4 What is colloid ? Differentiate colloids, suspension and true solution. 10
- 5 Write short notes : (any **two**) 10
- (1) Cheese making
 - (2) Apple
 - (3) Nutritive value of nuts
 - (4) Points to be considered while buying fish.
-