



* P A - 0 0 7 - 0 0 1 6 3 1 *

PA-007-001631

Seat No. _____

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

March / April - 2020

**Food Behaviour : Paper - 2
(Old Course)**

Faculty Code : 007

Subject Code : 001631

Time : 2 Hours]

[Total Marks : 50

- 1 કલીલ પ્રણાલીના પ્રકાર જણાવી કોઈપણ બે પ્રણાલી વિશે સમજાવો. 10
અથવા
- 1 પ્રોટીનનું સંઘનન અને જળવિભાજન સમજાવો. 10
- 2 પોષકતત્વોનો વ્યય અટકાવવો - સમજાવો. 10
અથવા
- 2 ઓબ્જેક્ટીવ ઈવેલ્યુએશનની વ્યાખ્યા આપો અને તેના ફાયદા-ગેરફાયદા તથા ઓબ્જેક્ટીવ પદ્ધતિનું વર્ગીકરણ લખો. 10
- 3 ખાદ્ય બનાવટમાં કલીલીય પ્રસરણ કરતા પદાર્થો. 10
અથવા
- 3 ખાદ્યોના પ્રોસેસીંગ દરમિયાન તેના કલરમાં થતા ફેરફારો. 10
- 4 પ્રયોગાત્મક રાંધણક્રિયામાં કંટ્રોલીંગ ટેકનીક્સ, બેઝીક રેસીપી, લેબલીંગ, પ્રોડક્ટનું મૂલ્યાંકન સમજાવો. 10
અથવા
- 4 જીલેટીન વિશે લખો. 10
- 5 ટૂંકનોંધ લખો : (કોઈપણ બે) 10
(1) ફૂડ સેફ્ટી
(2) વજનકાંટા
(3) ફોમના સ્ટેજસ
(4) બળમાપનનાં સિદ્ધાંતો.

ENGLISH VERSION

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

OR

1 Explain coagulation and hydrolysis of protein. 10

2 Control of nutritive loss - explain. 10

OR

2 Write definition and advantages-disadvantages of objective evaluation and give classification of objective methods. 10

3 Colloidal dispersion of substances in food preparation. 10

OR

3 Colour changes in food processing. 10

4 Explain controlling, techniques, basic recipe, labelling, evaluating the product in experimental cookery. 10

OR

4 Write about Gelatin. 10

5 Write short notes : (any two) 10

(1) Food safety

(2) Balances

(3) Stages of foams

(4) Principles of measurement of force.