



**BBL-007-1016016**

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

**B. Sc. (H. Sci.) (Sem. VI) (CBCS) (WEF-2016) Examination**

**July - 2021**

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

**Faculty Code : 007**

**Subject Code : 1016016**

Time : 2 Hours]

[Total Marks : 50

સૂચના : (1) દરેક પ્રશ્નોના 10 માર્ક્સ છે.  
(2) દસ પ્રશ્નમાંથી કોઈપણ પાંચ પ્રશ્નોના ઉત્તર આપો.

- 1 દેખાવનું ઓબ્જેક્ટિવ મૂલ્યાંકન કરતી પદ્ધતિ વર્ણવો. 10
- 2 માર્કેટમાં મળતા જુદા જુદા પ્રકારના દૂધ વિશે લખો. 10
- 3 કલીલ એટલે શું ? કલીલ, અવલંબિત અને સાચા દ્રાવણનો તફાવત દર્શાવો. 10
- 4 ફણગાવવાથી કઠોળના પોષણમૂલ્ય પર થતી અસરો જણાવો. 10
- 5 ફળો પાકવાની પ્રક્રિયા તથા તેના સંગ્રહ વિશે માહિતી આપો. 10
- 6 દૂધનું રાસાયણિક બંધારણ જણાવો. 10
- 7 કલીલ પ્રણાલીના પ્રકાર જણાવી કોઈપણ બે પ્રણાલી વિશે સમજાવો. 10
- 8 શાકભાજીના રંગકણો વિસ્તારપૂર્વક સમજાવો. 10
- 9 રેટીંગ ટેસ્ટના નામ આપી, કોઈપણ ત્રણ કસોટી સમજાવો. 10
- 10 જુદા જુદા પ્રકારના માંસાહારી ખાદ્યપદાર્થ વિશે માહિતી આપો. 10

## ENGLISH VERSION

- Instructions :** (1) Each question carries 10 marks.  
(2) Answer any five questions out of ten.

- 1 Describe objective evaluation method for appearance. 10
  - 2 Write about types of milk which is available in market. 10
  - 3 What is colloid ? Differentiate colloids, suspension and true solution. 10
  - 4 Describe effect of germination on nutritive value of pulses. 10
  - 5 Explain the process of ripening and storage of fruits. 10
  - 6 Chemical composition of milk. 10
  - 7 Explain types of colloidal - dispersion and explain any two of them. 10
  - 8 Explain in detail : vegetable pigments. 10
  - 9 Enumerating test rating test, explain any three. 10
  - 10 Give information about different types of flesh food. 10
-