



BBL-007-001631

Seat No. _____

B. Sc. (Home Science) (CBCS) (Sem. VI) Examination

July - 2021

**Food Behaviour : Paper - II
(FN) (Old Course)**

Faculty Code : 007

Subject Code : 001631

Time : 2 Hours]

[Total Marks : 50

- ૧ કલીલની વ્યાખ્યા આપી. કુડ ઈમલ્ઝન અને ફોમ સમજાવો. ૧૦
અથવા
- ૧ લખો : ઓબજેક્ટિવ મેથડનું વર્ગીકરણ. ૧૦
- ૨ લખો : કલીલનાં ગુણધર્મો. ૧૦
અથવા
- ૨ ખોરાકનાં મૂલ્યાંકનમાં દેખાવનો ફાળો લખો. ૧૦
- ૩ લખો : પોષક તત્ત્વોનો વ્યયનો ભયાવ. ૧૦
અથવા
- ૩ લખો : સામગ્રીનું નિયંત્રણ. ૧૦
- ૪ ખાદ્ય પ્રક્રિયા દરમિયાન થતાં કલરમાં ફેરફારો વિશે લખો. ૧૦
અથવા
- ૪ પ્રયોગાત્મક રાંધણ પ્રક્રિયામાં બનાવટનું મૂલ્યાંકન લખો. ૧૦
- ૫ ટૂંકનોંધ લખો : (કોઈપણ બે) ૧૦
(૧) સારી ખરીદીની કળા
(૨) બેઝીક રેસીપી
(૩) સાચુ દ્રાવણ, અવલંબન અને કલીલ વચ્ચેનો તફાવત
(૪) કુડ સેફ્ટી

ENGLISH VERSION

- | | | |
|-----------|---|-----------|
| 1 | Define colloid. Explain food emulsion and foam. | 10 |
| OR | | |
| 1 | Write classification of objective methods. | 10 |
| 2 | Write properties of colloid. | 10 |
| OR | | |
| 2 | Write about appearance factor in evaluation of food. | 10 |
| 3 | Write control of nutritive loss. | 10 |
| OR | | |
| 3 | Write - Controlling ingredients. | 10 |
| 4 | Write about colour changes in food processing. | 10 |
| OR | | |
| 4 | Write about evaluating the product in experimental cookery. | 10 |
| 5 | Write short notes : (any two) | 10 |
| | (1) Good purchasing procedures | |
| | (2) Basic recipes | |
| | (3) Difference between true sol, suspension and colloid. | |
| | (4) Food Safety | |
