



DCJ-007-1016016

Seat No. _____

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

July - 2022

Home Science : Paper-2
(Food Science-II) (Old Course)

Faculty Code : 007

Subject Code : 1016016

Time : 2 Hours]

[Total Marks : 50

- 1 ઓબ્જેક્ટિવ મેથડના ફાયદા-ગેરફાયદા લખી તેનું વર્ગીકરણ કરો. 10
અથવા
- 1 દૂધના ઘટકો ઉપર ગરમીની અસરો જણાવો. 10
- 2 રેટિંગ ટેસ્ટના નામ લખી, હિડોનિક ટેસ્ટ અને કમ્પોઝિટ સ્કોરિંગ ટેસ્ટ સમજાવો. 10
અથવા
- 2 કલીલીય પ્રસરણને અસર કરતા પરિબળો ચર્ચો. 10
- 3 શાકભાજીમાં રહેલ પીગમેન્ટ્સ પર ગરમીની અસરો સમજાવો. 10
અથવા
- 3 માર્કેટમાં મળતા જુદા જુદા પ્રકારના દૂધ વિશે લખો. 10
- 4 કઠોળમાં રહેલા ઝેરી તત્ત્વો વિશે લખો. 10
અથવા
- 4 ફળની પસંદગી અને બંધારણ વિશે લખો. 10
- 5 ટૂંકનોંધ લખો : (કોઈ પણ બે) 10
(1) માંસના પ્રકાર
(2) તરબૂચ
(3) પાયસ
(4) સૂકા મેવાની પસંદગી.

ENGLISH VERSION

- 1 Describe advantages and disadvantages and classification of objective method. 10

OR

- 1 Write about effects of heat on constituents of Milk. 10
- 2 Give names of rating test. Explain hedonic test and composite scoring test. 10

OR

- 2 Discuss the factors affecting colloidal dispersion. 10
- 3 Write about effects of heat on vegetable pigments. 10

OR

- 3 Write about types of milk which is available in market. 10
- 4 Write about toxic factors in pulses. 10

OR

- 4 Write about selection and composition of fruits. 10
- 5 Write short notes : (any **two**) 10
- (1) Types of meat
 - (2) Watermelon
 - (3) Emulsion
 - (4) Selection of nuts.
