



DCM-190801031205

Seat No. _____

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

July - 2022

Food Behaviour : Paper - V
(New Course)

Time : 2 Hours]

[Total Marks : 50

1 કલિલ, અવલંબિત અને સાચા દ્રાવણ વચ્ચેનો તફાવત દર્શાવો. 10

અથવા

1 પોષક તત્ત્વોનો લોસ અટકાવો - સમજાવો. 10

2 ઓબજેક્ટીવ ઈવેલ્યુએશનના ફાયદા અને ગેરફાયદા લખી, ઓબજેક્ટીવ પદ્ધતિનું વર્ગીકરણ લખો. 10

અથવા

2 કલિલના કોઈ પણ પાંચ ગુણધર્મ સમજાવો. 10

3 પ્રાયોગાત્મક રાંધણક્રિયામાં કંટ્રોલિંગ ટેકનીક્સ, બેઝીકરેસીપી, લેબલિંગ, પ્રોડક્ટનું મૂલ્યાંકન સમજાવો. 10

અથવા

3 પ્રોટીનનું સંઘનન અને જળવિભાજન સમજાવો. 10

4 વજન કાંટા વિશે વિગતવાર સમજાવો. 10

અથવા

4 કલિલ પ્રસરણને અસર કરતાં પરિબળો ચર્ચો. 10

5 ટૂંકનોંધ લખો : (કોઈ પણ બે) 10

(1) ફૂડ સેફ્ટી

(2) લાયોફિલિક અને લાયોફોબિક કલા

(3) સામગ્રીનું નિયંત્રણ

(4) યોગ્ય રાંધવાની પદ્ધતિ.

ENGLISH VERSION

1 Differentiate colloid, suspension and true solution. 10

OR

1 Explain : Control of nutritive loss. 10

2 Write about advantages and disadvantages of objective evaluation and classification of objective evaluation methods. 10

OR

2 Explain any five properties of colloids. 10

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

OR

3 Explain coagulation and hydrolysis of protein. 10

4 Explain in detail : Balance. 10

OR

4 Discuss the factors affecting colloidal dispersion. 10

5 Write short notes : (any two) 10

(1) Food safety

(2) Phases of lyophilic and lyophobic

(3) Controlling ingredients

(4) Proper cooking methods.
