



DQ-19080101205

Seat No. _____

Third Year B. Sc. (Sem. VI) Examination

April - 2022

Home Science (FN) : Paper - 5

(Food Behaviour) (New Course)

Time : 2 Hours]

[Total Marks : 50

- 1 સાચું દ્રાવણ, કલીલીય દ્રાવણ અને અવલંબિત દ્રાવણ વચ્ચેનો તફાવત જણાવી 10
ટીન્ડલ ઈફેક્ટ અને બ્રાઉનિયન મૂવમેન્ટ વિશે લખો.

અથવા

- 1 પોષકતત્વોનો વ્યય અટકાવવો - સમજાવો. 10
- 2 પ્રયોગાત્મક રાંધણક્રિયામાં કંટ્રોલિંગ ટેકનિક્સ, બેઝિક રેસિપી, લેબલીંગ અને 10
પ્રોડક્ટનું મૂલ્યાંકન - સમજાવો.

અથવા

- 2 ખાદ્ય બનાવટમાં કલીલીય પ્રસરણ કરતા પદાર્થો. 10
- 3 સમજાવો - સસ્પેન્શન અને ઈમલ્સન. 10

અથવા

- 3 ખાદ્યોના પ્રોસેસિંગ દરમિયાન તેના કલરમાં થતા ફેરફારો. 10
- 4 ફોમના સ્ટેજિસ અને ઈંડામાં ફોમની બનાવટને અસર કરતા પરિબળો વિશે લખો. 10

અથવા

- 4 ખાદ્યોના પ્રોસેસિંગ દરમિયાન બંધારણ અને ઘટ્ટતાના થતા ફેરફારો સમજાવો. 10
- 5 ટૂંકનોંધ લખો : (કોઈ પણ બે) 10
- (1) વજનકાંટા
- (2) ઓબ્જેક્ટિવ પદ્ધતિનું વર્ગીકરણ
- (3) જેલ ફોર્મેશનને અસર કરતા પરિબળો
- (4) કાળજીપૂર્વકની પૂર્વતૈયારીની પદ્ધતિઓ

ENGLISH VERSION

- 1** Give difference between true solution, colloidal solution and suspension and write about tindal effect and brownian movement. **10**

OR

- 1** Control of nutritive loss - Explain. **10**
- 2** Explain controlling techniques, basic recipe, labelling and evaluating the product in experimental cookery. **10**

OR

- 2** Colloidal dispersion of substance in food preparation. **10**
- 3** Explain : Suspension and Emulsion. **10**

OR

- 3** Colour changes in food processing. **10**
- 4** Write about stages of foams and factors affecting foam formation in egg. **10**

OR

- 4** Explain texture and consistancy changes during food processing. **10**
- 5** Write short notes : (any **two**) **10**
- (1) Balance
 - (2) Classification of objective methods
 - (3) Factors affecting gel formation
 - (4) Careful pre-preparation methods
