

Seat No.

HAJ-190801030101

B. Sc. (Home Science) (Sem. V) (CBCS) (W.E.F. 2019) Examination

May - 2023

Food Analysis-1

(Food Analysis)

(New Course)

| Time: 2:00 Hours / Total Marks: 50 | | | |
|------------------------------------|---|----|--|
| 1 | સેમ્પલ એટલે શું? તેની પદ્ધતિઓ સમજાવો. | 10 | |
| | અથવા | | |
| 1 | સેમ્પલની બનાવટમાં આવતી મુશ્કેલીઓ સમજાવો. | 10 | |
| 2 | એસિડ, બેઈઝ તથા ક્ષારની વ્યાખ્યા આપી તેના ગુણધર્મો સમજાવો. | 10 | |
| અથવા | | | |
| 2 | ઘનતા એટલે શું? યીકનો મેટ્રીક અને બાયન્સી પદ્ધતિ સમજાવો. | 10 | |
| 3 | ક્રોમેટોગ્રાફી એટલે શું? વિતરણ ક્રોમેટોગ્રાફી સમજાવો. | 10 | |
| | અથવા | | |
| 3 | ગેસલિક્વિડ ક્રોમેટોગ્રાફી સમજાવો. | 10 | |
| 4 | જુદા-જુદા બેલેન્સ વિશે સમજાવો. | 10 | |
| અથવા | | | |
| 4 | ઓવન રચના, સિદ્ધાંત અને કાર્ય સમજાવો. | 10 | |
| 5 | ટૂંકનોંધ લખો ઃ (નીચેનામાંથી કોઈ પણ બે) | 10 | |
| | (1) સેમ્પલીંગમાં વપરાતા પારિભાષિક શબ્દો. | | |
| | (2) રીઓલોજીકલ મોડેલ | | |
| | (3) PH માપનની ઈલેક્ટ્રોમેટ્રિક પદ્ધતિ | | |
| | (4) વોટરબાથ | | |
| HA | [Contd | | |

ENGLISH VERSION

| 1 | What is sample? Explain its process methods. | 10 |
|---|---|----|
| | OR | |
| 1 | Explain problems encountered by the preparation of sample. | 10 |
| 2 | Define Acid, base and Salt? Explain their characteristics. | 10 |
| | OR | |
| 2 | What is density? Explain Pycnometric method and Buoyancy method? | 10 |
| 3 | What is chromatography? Explain partition chromatography. OR | 10 |
| 3 | Explain gasliquid chromatography. | 10 |
| 4 | Explain different types of balances. | 10 |
| | OR | |
| 4 | Explain oven structure, principle and work. | 10 |
| 5 | Write short notes on: (any two) | 10 |
| | (1) Traditional word. Used in sampling. | |
| | (2) Rheological models. | |
| | (3) Electrodes used for PH measurement. | |
| | (4) Water-bath. | |