

21  
ETG

SEAT No. \_\_\_\_\_

No. of printed pages: 02

**SARDAR PATEL UNIVERSITY**  
**Third Semester**  
**B.Sc. EXAMINATION (CBCS)**  
**US03ECHE01 Analytical Chemistry**

Date: 30<sup>th</sup> November 2018, Friday

Time: 2.00 to 4.00 pm

Maximum Marks: 70

**Q-1 Multiple Choice Questions.**

10

- 1 What is silica gel, utilized in TLC?  
(a) solvent (b) mobile phase (c) stationary phase (d) catalyst
- 2 Highest polarity solvent is \_\_\_\_\_.  
(a) Toluene (b) Water (c) Benzene (d) cyclohexane
- 3 The full form of DTCD is \_\_\_\_\_.  
(a) Differential transition conductivity detector  
(b) Differential thermal conventional detector  
(c) Differential thermal conductivity detector  
(d) Differential titration common detector
- 4 From the following what is used as a carrier gas in Gas Chromatography?  
(a) helium gas (b) water (c) silica gel (d) activated carbon
- 5 Chromatography is a \_\_\_\_\_ technique.  
(a) distillation (b) precipitation (c) separation (d) spectroscopic
- 6 What is the range of visible radiation?  
(a) 200 to 400 nm (b) 400 to 800 nm (c) 100 to 200 nm (d) 100 to 1000 nm
- 7 Which source is used for radiation in uv and visible part?  
(a) Hg vapour lamp (b) Hg arc lamp (c) Hollow cathode lamp (d) Globular lamp
- 8 Which of the following law is used in uv-visible spectroscopy?  
(a) Lambert-Beer's Law (b) Raoult's Law (c) Hess's law (d) Boyle's Law
- 9 Which of the following is/are purpose of food analysis?  
(a) grading food quality (b) regulating composition and quality of food  
(c) authenticate the food product (d) all of these
- 10 In which solvent do I<sub>2</sub> and SO<sub>2</sub> are dissolved?  
(a) Methanol & pyridine (b) Ethanol & pyridine  
(c) butanol & pyridine (d) propanol & pyridine

**Q-2 Answer the following in short. (Any ten)**

20

- 1 What is the principle of chromatography?
- 2 List out the types of paper chromatography.
- 3 What is adsorbent used in TLC?
- 4 Discuss principle of GC.
- 5 Discuss in short on carrier gas used in GC.
- 6 What is retention volume?
- 7 State the range of uv radiations and write the names of sources used for them.
- 8 Discuss on types of electrons in organic molecules.
- 9 Name the parts of spectrophotometer.
- 10 Why food analysis is important?
- 11 How nutritional labeling is done in food analysis?
- 12 What is food adulteration and contamination?

<b>Q-3</b>		
<b>(a)</b>	Discuss on types of paper chromatography.	<b>05</b>
<b>(b)</b>	Discuss on thin layer chromatography.	<b>05</b>
	<b>OR</b>	
<b>Q-3</b>	Discuss on Column chromatography in detail.	<b>10</b>
<b>Q-4</b>		
<b>(a)</b>	Discuss on instrumentation of Gas Chromatography.	<b>10</b>
	<b>OR</b>	
<b>Q-4</b>		
<b>(a)</b>	Discuss on (i) FID and (ii) ECD used in Gas Chromatography.	<b>10</b>
<b>Q-5</b>		
<b>(a)</b>	Write a note on spectrophotometer.	<b>10</b>
	<b>OR</b>	
<b>Q-5</b>		
<b>(a)</b>	Discuss Lambert's -Beer's Law	<b>05</b>
<b>(b)</b>	Discuss applications of uv-visible spectroscopy.	<b>05</b>
<b>Q-6</b>		
<b>(a)</b>	Discuss reasons for analyzing food.	<b>10</b>
	<b>OR</b>	
<b>Q-6</b>		
<b>(a)</b>	How moisture in oil and fat is estimated? Explain.	<b>05</b>
<b>(b)</b>	How protein in milk is estimated? Explain.	<b>05</b>

21  
E+G

SEAT No. \_\_\_\_\_

Total Number of Printed Pages: 04

સરદાર પટેલ યુનિવર્સિટી

B.Sc. - રસાયણ શાસ્ત્ર (સેમેસ્ટર -III) (CBCS)

CHE01 વૈશ્લેષિક રસાયણ શાસ્ત્ર (Analytical Chemistry)

સમય: ૩૦/૧૨/૨૦૧૮, શુક્રવાર

સમય: બપોરે ૨.૦૦ થી સાંજે ૪.૦૦ સુધી

કુલ ગુણ: ૭૦

Q-1 Multiple Choice Questions.

૧૦

1. TLC માં ઉપયોગ માં લેવાતું સિલિકા જેલ એ શું છે?  
(અ)બ્રાવક (બ)મોબાઈલ ફેઝ (ક)સ્ટેશનરી ફેઝ (ડ)ઉદ્દીપક
2. આપેલા માંથી \_\_\_\_\_ સૌથી વધુ ધ્રુવીય (polar) છે.  
(અ) ટોલ્યુઇન (બ) જળ(પાણી) (ક) બેન્ઝીન (ડ) સાયકલોહેક્ઝેન
3. DTCD નું સંપૂર્ણ નામ \_\_\_\_\_ છે.  
(અ) ડીફરન્સીયલ ટ્રાન્સઈશન કન્કટીવીટી ડીટેક્ટર  
(બ) ડીફરન્સીયલ થર્મલ કન્વેન્શનલ ડીટેક્ટર  
(ક) ડીફરન્સીયલ થર્મલ કન્કટીવીટી ડીટેક્ટર  
(ડ) ડીફરન્સીયલ ટાઈટ્રેશન કોમન ડીટેક્ટર
4. નીચે આપેલા માંથી કોણ કેરિયર ગેસ તરીકે ગેસ ક્રોમેટોગ્રાફી માં વપરાય છે?  
(અ)helium gas (બ)water (ક)silica gel (ડ)activated carbon
5. ક્રોમેટોગ્રાફી એક \_\_\_\_\_ પદ્ધતિ છે.  
(અ) નીસ્ટાંદન (બ) અલ્કેપિકરન (ક)અલગીકરણ (ડ)સ્પેક્ટ્રોસ્કોપી
6. વિઝીબલ કિરણોત્સર્ગ ની શ્રેણી કઈ છે?  
(અ) 200 થી 400 nm (બ)400 થી 800 nm (ક)100 થી 200 nm (ડ)100 થી 1000 nm
7. uv અને visible કિરણોત્સર્ગ માટે કયો સ્ત્રોત ઉપયોગ માં લેવાય છે?  
(અ) Hg વેપર લેમ્પ (બ)Hg આર્ક લેમ્પ (ક) હોલો કેથોડ લેમ્પ (ડ)ગ્લોબ્યુલર લેમ્પ
8. નીચે આપેલા માંથી કયા નિયમ નો ઉપયોગ uv-visible સ્પેક્ટ્રોસ્કોપી માં કરવામાં આવે છે?  
(અ) લેમ્બર્ટ બીયર નો નિયમ (બ) રાઉલ્ટ નો નિયમ (ક) હેસ નો નિયમ (ડ)બોઈલ નો નિયમ
9. ખાધ્ય પદાર્થ ના વિશ્લેષણ નો ઉદ્દેશ્ય શું છે?  
(અ) ખાધ્ય પદાર્થ ની ગુણવત્તા ને ગ્રેડ આપવા (બ) ખાધ્ય પદાર્થ ની રચના અને ગુણવત્તા નું નિયમન થાપવા  
(ક) ખાધ્ય પદાર્થ ને અધિકૃતતા/પ્રમાણિત આપવા (ડ)આપેલા બધા જ વિકલ્પો
10. I<sub>2</sub> અને SO<sub>2</sub> કયા દ્રાવક માં ઓગળે છે?  
(અ)મિથેનોલ અને પીરીડીન (બ)ઇથેનોલ અને પીરીડીન  
(ક) બ્યુટેનોલ અને પીરીડીન (ડ) પ્રોપેનોલ અને પીરીડીન

Q-2 ટૂંકમાં લખો. (Answer the following in short.)

૨૦

1. ક્રોમેટોગ્રાફી નો સિદ્ધાંત સમજાવો.
2. વેપર ક્રોમેટોગ્રાફીની જુદી જુદી રીતો સમજાવો.
3. TLC માં વપરાતા શોષકો (adsorbent) વિષે લખો.
4. GC ના સિદ્ધાંત વિષે લખો.
5. GC માં વપરાતા કેરીઅર ગેસ વિષે ટૂંકમાં લખો.
6. ફિટેનશન વોલ્યુમ એટલે શું એમ જણાવો.
7. uv કિરણો ની રેન્જ જણાવો તેમજ તેમાં વપરાતા કિરણ સ્ત્રોત વિષે લખો.
8. કાર્બનિક સંયોજનો માં આવેલા ઇલેક્ટ્રોન ના પ્રકાર વિષે લખો.

(3)

(PT-07)

9. સ્પેક્ટ્રોફોટોમીટર ના મુખ્ય ભાગો જણાવો.
10. ખાદ્ય પદાર્થોના વિશ્લેષણ નું મહત્વ સમજાવો.
11. ખાદ્ય પદાર્થોના વિશ્લેષણ માં પોષક ઘટકો નું લેબલીંગ કેવી રીતે કરવામાં આવે છે?
12. ખાદ્ય પદાર્થો નું ભેજસેન અને દુષણ ચેટલે શું?

**Q-3**

- (અ) પેપર ક્રોમેટોગ્રાફી ના પ્રકાર વિષે વિસ્તારસહ સમજાવો. 04
- (બ) થીન લેયર ક્રોમેટોગ્રાફી વિષે ચર્ચા કરો. 04

**OR**

**Q-3** કોલમ ક્રોમેટોગ્રાફી વિષે વિસ્તૃત ચર્ચા કરો. 10

**Q-4** ગેસ ક્રોમેટોગ્રાફી ના સાધન સામગ્રી વિષે ચર્ચા કરો. 10

**OR**

**Q-4** ગેસ ક્રોમેટોગ્રાફી ના ઉપયોગ માં લેવાતા (i) FID and (ii) ECD વિષે ટૂંક નોંધ લખો. 10

**Q-5** સ્પેક્ટ્રોફોટોમીટર વિશે નોંધ લખો. 10

**OR**

**Q-5**

- (અ) યુવી-વિસીબલ (uv-visible) સ્પેક્ટ્રોસ્કોપીના ઉપયોગીતાની ચર્ચા કરો. 04
- (બ) લેમ્બર્ટ - બીયર ના નિયમ સમજાવો. 04

**Q-6** ખાદ્ય પદાર્થો ના વિશ્લેષણ ના કારણો વિસ્તૃત રીતે સમજાવો. 10

**OR**

**Q-6**

- (અ) તેલ અને ચરબી માં ભેજ નું પ્રમાણ કેવી રીતે શોધશો? સમજાવો. 04
- (બ) દૂધ માં રહેલા પ્રોટીન નો અંદાજ કેવી રીતે મેળવશો? 04