

SEAT No. _____

No. of Printed Pages : 02

[128 A-5]
E+09

SARDAR PATEL UNIVERSITY

Vallabh Vidyanagar - 388120

B. Sc. (Home Science) Under CBCS

VIth Semester (Food Science & Quality Control)

Food Analysis (UH06CVFN01)

Monday, April 02, 2018

10:00 AM - 12:00 Noon

Maximum Marks: 30

Que 1 What is Viscosity? Explain U - Tube and Falling Sphere Viscometer in Detail. **[07]**

OR

Discuss Grinding of Dry Material and Moist Material.

Que 2 **Short - Note Type Questions (Attempt any THREE).** **[09]**

- 1 Explain Abbe Refractometer and Immersion Refractometer.
- 2 Discuss Manual Sampling.
- 3 What is the Importance of Moisture Determination? Explain Karl Fischer Reagent Titration.
- 4 Write a Note on Animal Bioassay Method.

Que 3 **Short Questions (Attempt any THREE).** **[06]**

- 1 Write a Note on Freezing Point.
- 2 Explain Enzymic and Chemical Treatment.
- 3 What are Different Drying Methods? Explain Infrared Drying.
- 4 Explain Carr Price Method For the Determination of Vitamin A.

Que 4 **Very Short Questions (Attempt any THREE).** **[03]**

- 1 What is Rheology?
- 2 What are the Different Steps in Food Sampling?
- 3 Explain Briefly Dry Ashing.
- 4 Enlist Various Methods Used For the Analysis of Vitamin B.

Que 5 **Fill in the Blank.** **[05]**

- 1 Falling Sphere Viscometer Works on the Basis of ____ Law.
- 2 Surface Tension is Measured in ____.
- 3 Melting Point of Thiamine is ____ °C.
- 4 Molecular Weight of Vitamin A is ____.
- 5 Specific Gravity Value of Benzene is ____.

[12&A-5]
[12]

SEAT No. _____

No. of Printed Pages : 2

SARDAR PATEL UNIVERSITY

Vallabh Vidyanagar - 388120

B. Sc. (Home Science) Under CBCS

VIth Semester (Food Science & Quality Control)

Food Analysis (UH06CVFN01)

Monday, April 02, 2018

10:00 AM - 12:00 Noon

Maximum Marks: 30

- પ્રશ્ન ૧ વિસ્કોસીટી એટલે શું? યુ-ટ્યુબ વિસ્કોમીટર અને ફોલીંગ સફિઅર વિસ્કોમીટર સમજાવો. [0૭]
અથવા
સુકા પદાર્થ અને ભીના પદાર્થને દળવાની પદ્ધતિ વિષે લખો.
- પ્રશ્ન ૨ ટ્રેકનોંધ (કોઈ પણ ત્રણ લખો). [0૯]
૧ એબ્બે રીફ્રેક્ટોમીટર અને ઈમર્સન રીફ્રેક્ટોમીટર સમજાવો.
૨ મેનુઅલ સેમ્પલીંગ સમજાવો.
૩ પદાર્થમાં રહેલી ભીનાશ શોધવાનું મહત્વ શું છે? કાર્લ ફિશર રીએજન્ટ ટાયટ્રેસન સમજાવો.
૪ એનિમલ બાઓએસે પદ્ધતિ વિષે લખો.
- પ્રશ્ન ૩ ટ્રેકમાં ઉત્તર આપો (કોઈ પણ ત્રણ લખો). [0૬]
૧ ફીઝીંગ પોઈન્ટ સમજાવો.
૨ એન્ઝાઇમિક અને કેમિકલ ટ્રીટમેન્ટ વિષે લખો.
૩ પદાર્થને સુકવવાની અલગ અલગ પદ્ધતિઓ લખો. પદાર્થને સુકવવાની ઈન્ફારેડ પદ્ધતિ સમજાવો.
૪ વિટામીન એ શોધવાની કાર પ્રાઈસ પદ્ધતિ સમજાવો.
- પ્રશ્ન ૪ એક વાક્યમાં જવાબ આપો (કોઈ પણ ત્રણ લખો). [03]
૧ રીઓલોજી એટલે શું?
૨ ફૂડ સેમ્પલીંગના વિવિધ સ્ટેપ્સ જણાવો.
૩ ડ્રાય એશિંગ ટ્રેકમાં સમજાવો.
૪ વિટામીન બી પૃથ્થકરણની વિવિધ પદ્ધતિઓના નામ લખો.
- પ્રશ્ન ૫ ખાલી જગ્યા પૂરો. [0૫]
૧ ફોલીંગ સફિઅર વિસ્કોમીટર _____ ના નિયમ પર કામ કરે છે.
૨ પૃષ્ઠતાણ માપવાનો એકમ _____ છે.
૩ થાયામીનનું ગલનબિંદુ _____ °C છે.
૪ વિટામીન એ નો અણુભાર _____ છે.
૫ બેન્ઝીનની સ્પેસીફીક ગ્રેવીટી _____ છે.