

[25]
E+R

SEAT No. _____

No. of Printed Pages : 2

SARDAR PATEL UNIVERSITY

Vallabh Vidyanagar - 388120

B. Sc. Home Science - 6th Semester Examination - 2019

UH06CVFN01 (Food Analysis)

Day and Date: Thursday, 28/03/2019

Time: 10:00 am to 12:00 noon

Maximum Marks: 30

Que 1 [A] Enlist various physical methods of analysis of food. What is viscosity? [08]
Explain any two viscometers in detail.

OR

Enlist the major steps in food sampling. What are different types of sampling? Enlist problems encountered in food sampling. Write a note on manual sampling.

Que 2 Write in short (Attempt any three). [09]

- 1 What is refractometry? Explain Abbe refractometer.
- 2 Discuss continuous sampling.
- 3 Enlist various methods for the determination of moisture. Explain drying methods in detail.
- 4 Write a detailed note on animal bioassay method.

Que 3 Short questions (Attempt any four). [08]

- 1 Write a note on specific gravity.
- 2 Explain surface tension.
- 3 Write on sampling errors.
- 4 Explain grinding of dry materials.
- 5 Write on dry ashing.
- 6 Write on vitamin A.

Que 4 Fill in the blanks. [05]

- 1 Surface tension is measured in ____.
- 2 Specific gravity of mercury is ____.
- 3 The rate of oxidation is ____ dependent.
- 4 A good oven should have a thermoregulator of ____ °C.
- 5 Molecular weight of vitamin A is ____.

(D)

(P.T.O.)

25
EAG

SEAT No. _____

No. of Printed Pages : 2

SARDAR PATEL UNIVERSITY

Vallabh Vidyanagar - 388120

B. Sc. Home Science - 6th Semester Examination - 2019

UH06CVFN01 (Food Analysis)

Day and Date: Thursday, 28/03/2019

Time: 10:00 am to 12:00 noon

Maximum Marks: 30

પ્રશ્ન ૧ [અ] ફૂડ એનાલીસીસની વિવિધ ભૌતિક રીતોના નામ લખો. વિસ્કોસીટી એટલે શું? [૦૮]
કોઈપણ બે વિસ્કોમીટરને ઊંડાણમાં સમજાવો.

અથવા

ફૂડ સેમ્પલીંગના માટેનાં મુખ્ય પગલા લખો. સેમ્પલીંગની વિવિધ પદ્ધતિઓના નામ લખો. ફૂડ સેમ્પલીંગ દરમિયાન થતી તકલીફો લખો. મેનુઅલ સેમ્પલીંગ પર નોંધ લખો.

પ્રશ્ન ૨ ટ્રેકનોંધ લખો (કોઈપણ ત્રણ). [૦૯]

- ૧ રીફ્રેક્ટોમીટર એટલે શું? એબ્બે રીફ્રેક્ટોમીટર વિસ્તારથી સમજાવો.
- ૨ કનટીન્યુસ સેમ્પલીંગ વિશે વિસ્તારથી માહિતી આપો
- ૩ ભેજનું પ્રમાણ શોધવાની વિવિધ રીતોના નામ લખો. ડ્રાઈંગ રીતને વિસ્તારથી સમજાવો.
- ૪ એનિમલ બાયોએસે રીત વિસ્તારથી સમજાવો.

પ્રશ્ન ૩ ટ્રેકમાં જવાબ લખો (કોઈપણ ચાર). [૦૮]

- ૧ સ્પેસિફિક ગ્રેવીટી ટ્રેકમાં સમજાવો.
- ૨ સરફેસ ટેન્સન એટલે શું?
- ૩ સેમ્પલીંગ ત્રુટીઓ પર નોંધ લખો.
- ૪ સુકા પદાર્થના ગ્રાઈનડીંગ પર નોંધ લખો.
- ૫ ડ્રાય એશિંગ સમજાવો.
- ૬ વિટામીન એ પર નોંધ લખો.

પ્રશ્ન ૪ ખાલી જગ્યા પૂરો. [૦૫]

- ૧ સરફેસ ટેન્સન માપવાનો એકમ _____ છે.
- ૨ મરક્યુરીની સ્પેસિફિક ગ્રેવીટી _____ છે.
- ૩ ઓક્સીડેશનનો દર _____ પર આધારિત છે.
- ૪ સારા ઓવનનું થર્મોરિગ્યુલેટર _____ °C તાપમાન બદલી સકાય એવું હોઈ છે.
- ૫ વિટામીન એ નું મોલેક્યુલર વજન _____ છે.

—X—
૬