



\* M A J - 0 0 7 - 0 0 1 5 3 0 \*

**MAJ-007-001530**

Seat No. \_\_\_\_\_

**B. Sc. (Home Sci.) (Food & Nutrition) (Sem. V)**

**(CBCS) Examination**

**October/November - 2016**

**Food Analysis - I**

*(Core - Paper - I)*

**Faculty Code : 007**

**Subject Code : 001530**

Time : 2 Hours]

[Total Marks : 50

સૂચના : બધા જ પ્રશ્નોના જવાબ લખવા જરૂરી છે.

૧ ઘનતાની વ્યાખ્યા આપી હાઈડ્રોમેટ્રી અને બોયન્સી પદ્ધતિ સમજાવો. ૧૦

**અથવા**

૧ લખો : ફૂડ રીઓલોજી. ૧૦

૨ સ્નિગ્ધતાના માપન વિશે લખો. ૧૦

**અથવા**

૨ સેમ્પલિંગની પદ્ધતિ લખી મેન્યુઅલ સેમ્પલિંગ અને કન્ટીન્યુઅસ સેમ્પલિંગ સમજાવો. ૧૦

૩ જેલડાલ એપરેટસ સમજાવો. ૧૦

**અથવા**

૩ કોમેટોગ્રાફીની વ્યાખ્યા આપી કોઈ પણ બે પેપર કોમેટોગ્રાફી વિશે સમજાવો. ૧૦

૪ લખો : પરિણામોની સ્વીકાર્યતા અથવા વિશ્વસનીયતા. ૧૦

**અથવા**

૪ લખો : હેન્ડરસન હેસલબીક સમીકરણ. ૧૦

MAJ-007-001530]

1

[Contd...

- ૫ ટૂંક નોંધ લખો : (કોઈ પણ બે) ૧૦
- (૧) એસિડ, બેઈઝ અને ક્ષારના ગુણધર્મો.
- (૨) પૃથક્કરણની પદ્ધતિઓ
- (૩) વોટર બાથ
- (૪) વ્યાખ્યા આપો :
- (i) લેબોરેટરી સેમ્પલ
- (ii) ઈન્ક્રીમેન્ટ.

## ENGLISH VERSION

**Instruction :** Attempt all the questions.

- 1 Define Density and explain Hydrometry and Buoyancy method. 10
- OR
- 1 Write : Food Reology. 10
- 2 Write about measurement of viscosity. 10
- OR
- 2 Write about methods of Sampling. Explain manual sampling and continuous sampling. 10
- 3 Explain : Kjeldahl Apparatus. 10
- OR
- 3 Define Chromatography. Explain any two paper chromatography. 10
- 4 Write : Reliability of Analyses. 10
- OR
- 4 Write : Henderson-Hasselbatch equation. 10
- 5 Write short notes : (any two) 10
- (1) Characteristics of acid, base and salt.
- (2) Methods of Analysis
- (3) Water bath
- (4) Give definition :
- (i) Laboratory Sample
- (ii) Increment.