

RAN-2503030306044001

T.Y.B.Sc. (Home Science) (Semester-VI) Examination March - 2026
Food Analysis (TH)

[Total Marks: 25

સૂચના : / Instructions (1) ઉપરોક્ત દર્શાવેલ વિગતો ઉત્તરવહી પર અવશ્ય લખવી. Fill up strictly the above details on your answer book.	Seat No.: <table border="1" style="width: 100%; height: 30px; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 15%;"></td> <td style="width: 15%;"></td> <td style="width: 15%;"></td> <td style="width: 15%;"></td> <td style="width: 15%;"></td> <td style="width: 15%;"></td> </tr> </table> Student's Signature						

- | | | |
|---------------|---|-----------|
| પ્ર-1. | નીચેનાં શબ્દોની વ્યાખ્યા આપો/નીચેનાના ટૂંકમાં જવાબ આપી. (કોઈપણ પાંચ) | 05 |
| | <ol style="list-style-type: none"> 1) મિસબ્રાન્ડિંગ. 2) AGMARK Standards. 3) Systematic sampling. 4) ઓપ્ટિકલ ડેન્સિટી. 5) Subjective evaluation of food. 6) હેક્ઝેન(Hexane)એ ફેટ અને ઓઈલના એસ્ટીમેશન માટે શા માટે ઉત્તમ સોલવન્ટ છે? 7) CFTRI and CFL. | |
| પ્ર-2. | ટૂંક નોંધ લખો (કોઈપણ બે) | 10 |
| | <ol style="list-style-type: none"> 1) Preparation of sample of different food stuffs for analysis with suitable examples. 2) Food laws and Standards. 3) Muffle furnace. | |
| પ્ર-3. | નીચેનાના વિસ્તૃત જવાબ આપો (કોઈ પણ એક) | 10 |
| | <ol style="list-style-type: none"> 1) નીચેના સાધનો ના working principle. specifications/limitations અને ઉપયોગ વિષે લખો તેનો ડાયાગ્રામ બનાવીને જુદા જુદા ભાગો દર્શાવો. <ol style="list-style-type: none"> ક) Spectrophotometer. બ) Electric Oven. 2) ફૂડ adulteration એટલે શું તે સમજાવો. યોગ્ય ઉદાહરણ સાથે તેના પ્રકારો જણાવો અને ફૂડ safety ના સામાન્ય સિદ્ધાંતો વિષે વિગતવાર સમજાવો. | |

ENGLISH VERSION

- Q-1. Define the following terms/Answer the followings in brief (Any five) 05**
- 1) Misbranding.
 - 2) AGMARK Standards.
 - 3) Systematic sampling.
 - 4) Optical density.
 - 5) Subjective evaluation of food.
 - 6) Why hexane is the best solvent for the estimation of fat/oil?
 - 7) CFTRI and CFL.
- Q-2. Write short notes on (Any two) 10**
- 1) Preparation of sample of different food stuffs for analysis with suitable examples.
 - 2) Food laws and Standards.
 - 3) Muffle furnace.
- Q-3. Answer the followings in detail (Any one). 10**
- 1) Write working principle, specifications/limitations and uses of following instruments with their diagrams/name of various parts:
 - a) Spectrophotometer.
 - b) Electric Oven.
 - 2) Explain what is food adulteration? Mention the types of food adulteration with suitable examples and explain in detail about general principles of food safety.
-