

તા.: 06-05-2025

સમય : 08-00 થી 10-30

મંગળવાર

કુલ ગુણ : 60

Learning outcomes

1. Students may learn role of sensory evaluation as food scientist help them to understand various component of food like appearance, aroma, flavor, tastes ect.
2. It may enhance intellectual ability and curiosity of the students.
3. It may demonstrate learning process of the related study topics.

Q-1 What is sensory evaluation? Write about its importance and limitations in various food industries. [15]

સેન્સરી મુલ્યાંકન શું છે? તેનું જુદા-જુદા ખાદ્ય ઉદ્યોગો મા તેનું મહત્વ અને મર્યાદાઓ વિશે લખો.

OR

Define sensory evaluation and explain requirements for conducting sensory test.
સેન્સરી મુલ્યાંકનને વ્યાખ્યાઈત કરી સેન્સરી કસોટીઓના અમલ માટેની જરૂરિયાતો સમજાવો.

Q-2 What are primary senses? Write role of primary senses in sensory evaluation. [15]

પ્રાથમિક ઇન્દ્રિયો કઈ છે? સેન્સરી મુલ્યાંકન માટે પ્રાથમિક ઇન્દ્રિયોની ભૂમિકા લખો.

OR

Discribe flavor profile methods in sensory evaluation.
સેન્સરી મુલ્યાંકનમાં ફ્લેવર પ્રોફાઈલ પદ્ધતિ વર્ણવો.

Q-3 What are analytical tests in sensory evaluation classify them and write any four tests in details. [15]

સેન્સરી મુલ્યાંકનમાં વિશ્લેષણાત્મક કસોટીઓ શું છે અને તેને વર્ગીકૃત કરી કોઈપણ ચાર કસોટીઓ વિસ્તારથી લખો.

OR

What is texture in food? Write about different textural parameters and its classification.
ખોરાક મા ટેક્ષચર્ય શું છે? તેનું વર્ગીકરણ કરી જુદા-જુદા ટેક્ષચરલ પરિમાણો વિશે લખો.

Q-4 Write sort note. (Any 3) [15]

1. Importance of data analysis in sensory evaluation સેન્સરી મુલ્યાંકનમાં ડેટા વિશ્લેષણનું મહત્વ
2. Taste sensation સ્વાદની સંવેદના
3. Hypothesis in sensory evaluation સેન્સરી મુલ્યાંકનમાં હાયપોથીસીસ
4. Olafactory theories ઓલાફેક્ટરી સિદ્ધાંતો