Seat No.: Enrolment No								
GUJARAT TECHNOLOGICAL UNIVERSITY DIPLOMA ENGINEERING – SEMESTER – II • EXAMINATION – SUMME Subject Code: 3316304 Date: 06-Subject Name: Engineering Chemistry Fime: 02:30 TO 05:00 PM Total M instructions:								
1. 2. 3. 4. 5. 6.	Attempt all questions. Make Suitable assumptions wherever necessary. Figures to the right indicate full marks. Use of programmable & Communication aids are strictly prohibited. Use of only simple calculator is permitted in Mathematics. English version is authentic.							
	Q.1	1. q. 2. q. 3. 3. 4. Y. 5. u. 6. 9. 4. 9. 6. 9. 6. 9. 40. 90.	Answer any seven out of ten. દશમાંથી કોઇપણ સાતના જવાબ આપે Define: Phase વ્યાખ્યા આપો: કલા નીચમ. Define component વ્યાખ્યા લખો: ઘટક Define Calorie and state its units. ઉસ્મીચ મુલ્ય ની વ્યાખ્યા આપી તેના એકમો જણાવો. Define fuel and give example. બળતણ ની વ્યાખ્યા આપી તેના ઉધાહ્ણ આપો. State the difference between hard water and soft water. કઠીન પાણી અન્દ નરમ પાણી ની વચ્ચે તફાવત આપો. Define degree of freedom. વ્યાખ્યા આપો: મુક્ત અંશ. Define corrosion. સારણ ની વ્યાખ્યા આપો. What is Boiler corrosion? બોઇલર નું ક્ષારણ શું છે? Define Lubricant. સ્નેહ્ક ની વ્યાખ્યા આપો. Define polymer and polymerization. બહુઘટ્ક અને બહુઘટ્ક ની વ્યાખ્યા આપો.	14				
	Q.2 પ્રશ્ન. ર	(a) (અ) (a) (અ) (b) (어)	What are colloids and state its classification. કલીલ ની વ્યાખ્યા આપી તેનું વર્ગીકરણ આપો. OR Give the difference between Temporary hardness and temporary hard તાપસુન્મય અને તાપસ્થાપીત કઠીનતા વચ્ચે તફાવત લખો. State the effects of hard water in various fields. જુદા જુદા ક્ષેત્રોમા ક્ઠીન પાણી નું અસર સમજાવો.	03 03 dness. 03 03 03				

		7	
	/	•	
	(b)	State the properties of colloids.	03
	(બ)	કલીલ ના ગુણધર્મ જણાવો.	03
	(c)	Discuss the thermogravimetry (TG) or Thermogravimetric analysis method.	04
	(8)	શેર્મોગ્રવિમેટ્રિક પ્રથ્થકરણ સમજાવો.	08
		OR	
	(c)	Give the difference between lyophilic and lyophobic.	04
	(8)	જલ અનુરાગી કલિલ અને જલ વીરાગી કલિલ વચ્ચે તફાવત આપો.	ΟX
	(d)	State the Dulong formula for HCV and LCV and different units of Calorific value.	04
	(5)	ડુલોંગ સુત્ર એચ. સી. વી અને એલ. સી. વી માટે આપો અને ઉષ્મીય મુલ્ય ના એકમો આપો.	08
		OR	
	(d)	Explain Brownian movement of colloids	04
	(5)	કલિલ નું બ્રોવ્નીયન પધ્ધતિ સમજાવો.	Oß
Q.3	(a)	Discuss the manufacturing of Ethanol by fermentation.	03
પ્રશ્ન. 3	(અ)	ઇશ્રેનોલ નું ઉત્પાદન આથવણ પ્રકિયા દ્વારા સમજાવો.	03
		OR	
	(a)	Explain the factors affecting process of fermentation.	03
	(અ)	આથવણ ઉપર અસર કર્તા પરિબળો સમજાવો.	03
	(b)	Explain the factors affecting rate of corrosion.	03
	(બ)	ક્ષારણ ઉપર અસર કર્તા પરિબળો સમજાવો.	03
	(b)	OR State the different methods to protect metal from corrosion.	03
	(બ)	ક્ષારણ થી રકક્ષ્ણ માટે ની જુદી જુદી પધ્ધતિ જણાવો.	03
	(c)	Explain scale and sludge formation.	04
	(5)	છારી અને અવમલ નું ઉત્પન થવું સમજાવો. OR	OX
	(c)	What is Caustic Embrittlement and foaming?	04
	(8)	કૌસ્તિક એમ્બ્રિક્લમેંટ અને ફ્રીણ ઉત્પન થવું સમજાવો.	08
	(d)	State the different properties and uses of polymer.	04
	(\$)	બહુધટક ના ગુષ્ધ્રમ અને ઉપ્યોગ જણાવો.	٥x
	داد ،	OR OF THE PROPERTY OF THE PROP	
	(d) (S)	Give the classification of carbohydrates with examples. કાર્બો હાઇડ્રેટ નું વર્ગીકર્ણ ઉધ્ધાહરણ સાથે જણાવો.	04
	(3)	કાબાહાઇડ્રેટ ગું વેગાક્સ ઉધ્વાહેરણ સાત્ર જણાવા.	O&
Q.4	(a)	What are amino acid and give classification.	03
ሂጸ. ሄ	(ဃ)	એમીનો એસિડ ની વ્યાખ્યા આપી તેનું વર્ગીકૃણ જણાવો.	03
	(n)	OR Define Limid and give the abovification of limits	^-
	(a) (신)	Define Lipid and give the classification of lipids. લિપિડ ની વાખ્યા આપી તેનું વર્ગીકૃણ જણાવો.	03
	(%) (b)		03
	(છ) (બ)	Discuss the chemicals used as preservatives in food stuffs. ખાધ્યપધાર્થમાં વપરાતા રસાયણ સમજાવો.	04
	(-1)	ગાંડ્યવવાય ના વવસાતા સત્તાવણ સમજાવા. OR	08
	(b)	State the different types of fermentation and state the factors affecting	04

		(બ) (c) (§)	fermentation. આથ્રણ પ્રકીયા નું પ્રકાર જણાવી તેના ઉપર અસર કર્તા પરિબ્ળો સમજાવો. Discuss the different Nuclear radiation detectors. જુદા જુદા નુયક્લીયર ઉત્સર્જ્ક ડીટેક્ટર સમજાવો.	- 08 07 03
1	Q.5 પ્રક્ષ, પ	(a) (신)	What are enzymes and state its three characteristics. ઉત્સેચક ની વ્યાખ્યા આપી તેના ત્રણ લાક્ષ્ણીક્તા જ્યાવો.	04 08
		(b) (બ)	Discuss the manufacturing of acetic acid by Quick vinegar process. એસિટીક અસિડ નું ઉત્પાદન સમજાવો.	04 08
		(c) (§)	Define Flash point. Fire Point and Viscosity Index વ્યાખ્યા આપો: ભડ્કા બિંદુ, આગ બિંદુ અને સિંગ્ધતા અંક	03 03
		(d) (S)	Give the classification of Lubricant with examples. સ્નેહ્ક નું વર્ગીકર્ણ ઉધ્ધાહર્ણ સાથે સમજાવો.	03 03
