

**M.A(H.S) Semester - 1 (CBCS) Examination**  
**Feb/Mar. -2021 (NEW COURSE)**  
**Experimental Cookery (Core)**

Time: 1:30 Hours

Marks: 30

**Instructions:**

1. Figures to the right indicate marks.
2. There are five questions in the question paper.
3. Answer any three of the following questions.

- 
- |          |                                                                                           |      |
|----------|-------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| પ્રશ્ન.૧ | ખોરાકની સ્વીકાર્યતાને અસર કરતા પરિબલો સમજાવો?                                             | (૧૦) |
| પ્રશ્ન.૨ | ખીરું અને કણક માટે વપરાતા લેવનીંગ એજન્ટ વિશે લખો?                                         | (૧૦) |
| પ્રશ્ન.૩ | શાકભાજીના પીગમેન્ટ અને રાંધવાથી તેના પર થતી અસરો વિશે લખો?                                | (૧૦) |
| પ્રશ્ન.૪ | ઈંડાનું બંધારણ રાંધવાની પ્રક્રિયા દરમિયાન થતાં ફેરફારો અને રાંધવામાં તેની અગત્યતા સમજાવો? | (૧૦) |
| પ્રશ્ન.૫ | ટ્રેકનોંધ લખો. (કોઈપણ બે)                                                                 | (૧૦) |
1. રેન્કિંગ ટેસ્ટ અને ટ્રાયેન્ગલ ટેસ્ટ
  2. અનાજનું બંધારણ અને પોષકતત્વ
  3. ફળમાં રહેલા પોષક તત્વ વિશે ચર્ચા કરો
  4. ઈંડાના પોષણમૂલ્ય વિશે લખો

**ENGLISH VERSION**

- |     |                                                                                                   |      |
|-----|---------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Q.1 | Explain the factors affecting food palatability?                                                  | (10) |
| Q.2 | Write about the leavening agents for making butters and dough?                                    | (10) |
| Q.3 | Write about the pigment of vegetables and effects of cooking on pigment?                          | (10) |
| Q.4 | Explain the structure changes occurring during the cooking process and utility of egg in cooking? | (10) |
| Q.5 | Write short note. (any two)                                                                       | (10) |
1. Ranking Test and Triangle Test
  2. Structure and nutrients of grain
  3. Discuss the nutrients in fruits
  4. Write about the nutritional value of eggs

\*\*\*\*\*