

M.A(H.S) Semester - 1 (CBCS) Examination
OCT/NOV-2024 (AS PER SYLLABUS YEAR JUNE-2020)
Experimental Cookery (Core)

Time: 2:00 Hours

Marks: 50

Instructions:

1. All questions are compulsory.
2. Figures to the right indicate marks.

- પ્રશ્ન.૧ ઈંડાનું બંધારણ, રાંધવાની પ્રક્રિયા દરમિયાન થતાં ફેરફારો અને રાંધવામાં તેની અગત્યતા સમજાવો. (૧૪)
 અથવા
- પ્રશ્ન.૧ ફળ અને શાકભાજીનું પીગમેન્ટની દ્રષ્ટિએ વર્ગીકરણ કરો.
- પ્રશ્ન.૨ શાકભાજીનાં પીગમેન્ટ અને રાંધવાથી તેના પર થતી અસરો વિશે લખો. (૧૪)
 અથવા
- પ્રશ્ન.૨ ખોરાકની સ્વીકાર્યતાને અસર કરતા પરિબળો સમજાવો.
- પ્રશ્ન.૩ ફળનાં પીગમેન્ટ અને રાંધવાથી તેનાં પર થતી અસરો વિશે લખો. (૧૪)
 અથવા
- પ્રશ્ન.૩ ખીરું અને કણક માટે વપરાતા લેવનીંગ એજન્ટ વિશે લખો.
- પ્રશ્ન.૪ ટ્રેકનોંધ લખો. (કોઈપણ બે) (૦૮)
1. રેન્કિંગ ટેસ્ટ, ટ્રાયેન્ગલ ટેસ્ટ.
 2. અનાજનું બંધારણ અને પોષકતત્વ.
 3. ઇન્દ્રિયગમ્ય મૂલ્યાંકન કરવા માટેની જરૂરી બાબતો.
 4. ડાઇલ્યુશન ટેસ્ટ, સ્કોરીંગ ટેસ્ટ.

ENGLISH VERSION

- Que.1 Explain the structure changes occurring during cooking and utility of egg in Cookery? (14)
 OR
- Que.1 Classify the fruit and vegetables according to Pigments?
- Que.2 Write about the pigment of vegetables and effects of cooking on Pigment? (14)
 OR
- Que.2 Explain the factors affecting Food Palatability?
- Que.3 Write about the pigment of fruit and effects of cooking on Pigment? (14)
 OR
- Que.3 Write about the leavening agents for making Butters and Dough?
- Que.4 Write Short Notes. (Any Two) (08)
1. Ranking Test, Triangle Test.
 2. Structure and Nutrients of Grain.
 3. Necessary points for Sensory Evaluating Test.
 4. Dilution Test, Scoring Test.
