

M.A (HS) SEMESTER - 1 (CBCS) Examination
OCT/NOV-2024 (AS PER SYLLABUS YEAR JUNE-2023)
Experimental Cookery (Core (New-23))

Time: 2:00 Hours

Marks:50

Instructions:

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

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

ENGLISH VERSION

- Que.1 Classify the fruit and vegetables according to pigments? (14)
 OR
- Que.1 Explain the structure changes occurring during cooking and utility of egg in cookery?
- 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 leavening agents for making butters and dough? (14)
 OR
- Que.3 Write about the pigment of fruit and effects of cooking on pigment?
- Que.4 Write short note. (Any two) (08)
1. Objective Test.
 2. Structure and nutrients of grain.
 3. Ranking Test, Triangle Test.
 4. Necessary points for sensory evaluating test.
