

B.Sc. (HS) Semester - 6 (NEP-2020) Examination**March/April-2026****GHS: Indian Traditional Food and Cookery (IKS) (Major-16)****Time: 2:00 Hours****Marks:50****Instructions:**

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

પ્રશ્ન-૧	માઈક્રોવેવની કાર્યપદ્ધતિ સમજાવી તેના ફાયદા ગેરફાયદા વિશે લખો.	(૧૦)
	અથવા	
પ્રશ્ન-૧	પાક શાસ્ત્ર એક વિજ્ઞાન છે" આ વિધાન સમજાવી ખાદ્ય બનાવટમાં વિજ્ઞાનનો ઉપયોગ સમજાવો.	
પ્રશ્ન-૨	રેઈઝિંગ એજન્ટ એટલે શું? વિવિધ રેઈઝિંગ એજન્ટ વિસ્તાર પૂર્વક સમજાવો.	(૧૦)
	અથવા	
પ્રશ્ન-૨	ખાદ્ય પદાર્થ રાંધવાથી તેના ફ્લેવર પર થતી અસર સમજાવો.	
પ્રશ્ન-૩	અપ્રચલિત લીલા પાંદડા વાળા શાકભાજી વિશે માહિતી આપો.	(૧૦)
	અથવા	
પ્રશ્ન-૩	કોઈપણ ત્રણ અપ્રચલિત મિલેટ વિશે માહિતી આપો.	
પ્રશ્ન-૪	ગરમીથી ખાદ્ય પદાર્થના સ્વરૂપમાં થતા ફેરફારો સમજાવો.	(૧૦)
	અથવા	
પ્રશ્ન-૪	ઇલેક્ટ્રોનિક હીટ ટ્રાન્સફર વિસ્તારપૂર્વક સમજાવો.	
પ્રશ્ન-૫	ટ્રેકનોઈ લખો. (કોઈપણ બે)	(૧૦)
	1) ગરમીની ખાદ્ય પદાર્થના પ્રોટીન ઉપર થતી અસર	
	2) યીસ્ટ	
	3) અપ્રચલિત ખાદ્યના સ્વાસ્થ્ય માટે ફાયદા	
	4) કંડકશન	

ENGLISH VERSION

Que.1	Explain the working of microwave and its advantages and disadvantages.	(10)
	OR	
Que.1	"Cookery as a science" explain the statement and explain the application of science in food preparation.	
Que.2	What are raising agents? explain various types of raising agents in detail.	(10)
	OR	
Que.2	Explain the effects of cooking on the flavour of food.	
Que.3	Give information about unconventional green leafy vegetables.	(10)
	OR	
Que.3	Give information about any three unconventional millets.	
Que.4	Explain the changes that occurs in the state of food due to heat.	(10)
	OR	
Que.4	Explain electronic heat transfer in detail.	
Que.5	Write Short Notes: (Any Two)	(10)
	1) Effect of heat on protein of food product	
	2) Yeast	
	3) Benefits of unconventional food on health	
	4) Conduction	
