

M.A(H.S) Semester - 1 (CBCS) Examination
Jan/Feb.-2022
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 સ્વીકાર્યતા ને અસર કરતા પરિબળો વર્ણવો. (૧૦)
- પ્રશ્ન-૨ અનાજ નું બંધારણ અને તેમાં રહેલા પોષક તત્વો વિશે જણાવો. (૧૦)
- પ્રશ્ન-૩ શાકભાજીના પિગમેન્ટ અને રાંધવાથી તેના પર થતી અસરો જણાવો. (૧૦)
- પ્રશ્ન-૪ ફળો નું બંધારણ અને તેમાં રહેલા પિગમેન્ટ વિશે સમજાવો. (૧૦)
- પ્રશ્ન-૫ ટૂંકનોંધ લખો (કોઈ પણ બે) (૧૦)
- 1 ઈન્ડ્રિયગમ્ય મૂલ્યાંકન.
 - 2 ખીરું કે કણક સારી ન બનવાના કારણો.
 - 3 ફળ માં રહેલા પોષક તત્વ વિશે ચર્ચા કરો.
 - 4 ઈડાનો રાંધણ ક્રિયામાં થતો જુદો-જુદો ઉપયોગ.

ENGLISH VERSION

- QUE-1 Describe the factors affecting food acceptability. (10)
- QUE-2 Explain the composition of grains and the nutrients they contain. (10)
- QUE-3 Explain the effects of pigment and cooking on vegetables. (10)
- QUE-4 Explain the structure of fruits and the pigment they contain. (10)
- QUE-5 Write short notes (any two) (10)
- 1 perceptual evaluation.
 - 2 Reasons why pudding is not good.
 - 3 Discuss the nutrients in fruits.
 - 4 Different uses of eggs in cooking.
