

M.A(H.S) Semester - 1 (CBCS) Examination
Nov/Dec - 2022 [NEW COURSE]
Experimental Cookery (Core)

Time: 2:00 Hours

Marks: 50

Instructions:

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

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

ENGLISH VERSION

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