

M.A(H.S) Semester - 1 (CBCS) Examination
Nov/Dec-2023 (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 શાકભાજીના પીગમેન્ટ અને રાંધવાથી તેના પર થતી અસરો જણાવો. (૧૪)
 અથવા
- પ્રશ્ન-૧ ખીરુ અને કણક માટે વપરાતા લેવનિંગ એજન્ટ્સ વિશે સમજાવો.
- પ્રશ્ન-૨ ખોરાકની સ્વીકાર્યતાને અસર કરતા પરિબળો સમજાવો. (૧૪)
 અથવા
- પ્રશ્ન-૨ ઈંડાનું બંધારણ અને તેના પોષણ મૂલ્યો વિશે જણાવો.
- પ્રશ્ન-૩ ફળોનો ઉપયોગ અને તેમાં રહેલા પોષક તત્વો વિશે ચર્ચા કરો. (૧૪)
 અથવા
- પ્રશ્ન-૩ ખોરાકના ઇન્દ્રિયગમ્ય મૂલ્યાંકન માટેની પદ્ધતિઓ વર્ણવો.
- પ્રશ્ન-૪ ટ્રેકનોંધ લખો. (કોઈપણ બે) (૦૮)
- 1) કણક સારી ન બનવાના કારણો.
 - 2) ઈંડામાં રાંધવાની પ્રક્રિયા દરમિયાન થતા ફેરફારો.
 - 3) ફળો ના પ્રકાર અને તેની સુકવણી વિશે સમજાવો.
 - 4) શાકભાજી નું વર્ગીકરણ.

ENGLISH VERSION

- Que-1 State the pigments of vegetables and the effects of cooking on them. (14)
 OR
- Que-1 Explain the leavening agents used for pudding and dough.
- Que-2 Explain the factors affecting acceptability of food. (14)
 OR
- Que-2 Explain the structure of egg and its nutritional values.
- Que-3 Discuss the uses of fruits and the nutrients they contain. (14)
 OR
- Que-3 Describe methods for sensory evaluation of foods.
- Que-4 Write a short note (any two) (08)
- 1) Reasons why the dough does not turn out well
 - 2) Changes in eggs during the cooking process.
 - 3) Explain the types of fruits and their drying
 - 4) Classification of vegetables.
