

B.Sc. (HS) Semester - 6 (NEP-2020) Examination**March/April-2026****F&N: 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	"પાક શાસ્ત્ર એક વિજ્ઞાન છે" આ વિધાન સમજાવી, ખાદ્ય બનાવટમાં વિજ્ઞાનનો ઉપયોગ સમજાવો.	(૧૦)
	અથવા	
પ્રશ્ન-૧	ખાદ્ય બનાવટમાં હીટ ટ્રાન્સફરના પ્રકાર સમજાવો.	
પ્રશ્ન-૨	કાર્બોહાઈડ્રેટ, ચરબી અને પ્રોટીન પર થતી ગરમીની અસર વિસ્તૃત રીતે સમજાવો.	(૧૦)
	અથવા	
પ્રશ્ન-૨	ખાદ્ય પદાર્થ રાંધવાથી તેના ફ્લેવર પર થતી અસર જણાવો.	
પ્રશ્ન-૩	અપ્રચલિત ખાદ્ય એટલે શું? તેનું મહત્વ અને સ્વાસ્થ્ય માટે તેના ફાયદા સમજાવો.	(૧૦)
	અથવા	
પ્રશ્ન-૩	કોઈપણ ત્રણ અપ્રચલિત ધાન્યના ફાયદા વિસ્તારપૂર્વક સમજાવો.	
પ્રશ્ન-૪	પાણીના બોઈલિંગ પોઇન્ટ અને દબાણ વચ્ચેનો સંબંધ સમજાવો.	(૧૦)
	અથવા	
પ્રશ્ન-૪	હીટ ટ્રાન્સફરના પ્રકાર સમજાવો.	
પ્રશ્ન-૫	ટ્રેકનોંધ લખો. (કોઈપણ બે)	(૧૦)
	1) ફૂડ ટેકનોલોજીમાં પ્રગતિ	
	2) થીકનિંગ એજન્ટ	
	3) અપ્રચલિત કંદ અને કંદમૂળ	
	4) ઇલેક્ટ્રોનિક હીટ ટ્રાન્સફર	

ENGLISH VERSION

Que.1	"Cookery as a science" explain the statement and explain the application of science in food preparation.	(10)
	OR	
Que.1	Explain the types of heat transfer in food preparation.	
Que.2	Explain in detail the effect of heat on carbohydrate, fat and protein.	(10)
	OR	
Que.2	Explain the effect of cooking food on its flavour.	
Que.3	What is unconventional food? Explain its importance and health benefits.	(10)
	OR	
Que.3	Explain benefits of any three unconventional millets in detail.	
Que.4	Explain relationship between boiling point and pressure of water.	(10)
	OR	
Que.4	Explain the types of heat transfer.	
Que.5	Write Short Notes: (Any Two)	(10)
	1) Advances in food technology	
	2) Thickening agent	
	3) Unconventional roots and tubers	
	4) Electronic heat transfer	
