



MBX-1601290202010100 Seat No. _____
M. A. (Sem. I) (CBCS) Examination
December – 2016
Home Science : CCT-1
(*Experimental Cookery*) (*Core*) (*New Course*)

Time : 2 Hours]

[Total Marks : 50

- ૧ વિગતવાર જવાબ આપો : (કોઈ પણ બે) ૩૦
- (૧) ઈન્દ્રીયગમ્ય મૂલ્યાંકનની વિવિધ ટેસ્ટીંગ મેથડ્સ વિશે ચર્ચા કરો.
- (૨) ઈન્દ્રીયગમ્ય મૂલ્યાંકન માટેની પ્રયોગશાળા ટેસ્ટબુથ એરીયા, પ્રીપ્રીપેરેશન રૂમ અને પેનલ મેમ્બર વિશે ચર્ચા કરો.
- (૩) ખોરાકનો દેખાવ, સોડમ, સ્વાદ, ઉષ્ણતામાન, બંધારણ અને માઉથફીલ સ્વીકાર્યતાને કઈ રીતે અસર કરે છે ? સમજાવો.
- (૪) ફળ અને શાકભાજીને રાંધવાથી થતી અસરો વિશે લખો.
- ૨ ટૂંકમાં જવાબ આપો : (કોઈ પણ બે) ૧૦
- (૧) શાકભાજીનાં પીગમેન્ટ્સ
- (૨) ફળનું પોષણમૂલ્ય
- (૩) ખીરુ, કણક વિશે પ્રાસ્તાવિક ચર્ચા કરો
- (૪) અનાજનું બંધારણ.
- ૩ ટૂંકનોંધ લખો : (કોઈ પણ એક) ૧૦
- (૧) લેવર્નીંગ એજન્ટ્સ
- (૨) ઈંડા વિશે વિગતવાર ચર્ચા કરો.

ENGLISH VERSION

- 1** Give answer in detail : (any **two**) **30**
- (1) Discuss about different testing methods of sensory evaluation.
 - (2) Discuss about laboratory test booth area, preparation room and panel member for sensory evaluation.
 - (3) How the appearance, fragrance, taste, temperature, structure and mouth feel effects on food acceptance ? Explain.
 - (4) Write about the effect of cooking on fruit and vegetables.
- 2** Give answer in short : (any **two**) **10**
- (1) Vegetable pigments.
 - (2) Nutritive values of fruits.
 - (3) Discuss introduction of batters and dough.
 - (4) Structure of cereal.
- 3** Write short note (any **one**) **10**
- (1) Leavening agents
 - (2) Discuss about egg in detail.
-