



MAP-007-001307-1322

Seat No. _____

B. Sc. (Home Sci.) (Sem. III) (CBCS) Examination

October / November – 2016

Paper - VII : Modern Cookery

(Major - Foods & Nutrition, General Home Science)

[Elective]

[Old Course]

Faculty Code : 007

Subject Code : 001307-1322

Time : 2 Hours]

[Total Marks : 50

- 1 કાર્બોહાઈડ્રેટ્સનું વર્ગીકરણ, સ્રોત તથા તેના પર ગરમીની અસર વર્ણવો. 10
અથવા
પ્રોટીનનું વર્ગીકરણ, સ્રોત તથા તેના પર ગરમીની અસર વર્ણવો.
- 2 કુર્કીંગ મટીરીયલ - ઈંડાં. 10
અથવા
કુર્કીંગ મટીરીયલ - રેઈઝીંગ એજન્ટ્સ.
- 3 માઈક્રોવેવ ઓવન તથા તેની કાર્યપદ્ધતિ સમજાવો. 10
અથવા
ઉષ્માવહનની પદ્ધતિઓ વર્ણવો.
- 4 ખાદ્યપદાર્થમાં રહેલા રંગદ્રવ્યો અને ઉત્સેચકો. 10
અથવા
વિટામિનનું વર્ગીકરણ, સ્રોત તથા તેના પર ગરમીની અસર વર્ણવો.
- 5 ટૂંકનોંધ લખો : (કોઈ પણ બે) 10
(૧) પાકશાસ્ત્ર - એક વિજ્ઞાન - સમજાવો.
(૨) પદાર્થના સ્વરૂપ પર ગરમીની અસર.
(૩) કુર્કીંગ મટીરીયલ - ચરબી અને તેલ.
(૪) ફ્લેવરીંગ, સીઝનીંગ, થીકનીંગ તથા સ્વીટનીંગ એજન્ટ્સ.

ENGLISH VERSION

- 1** Classify carbohydrates, write sources and discuss effect of heat on carbohydrates. **10**

OR

Classify proteins, write sources and discuss effect of heat on protein.

- 2** Explain eggs as cooking material. **10**

OR

Explain raising agents as cooking material.

- 3** Discuss in detail microwave oven and its working. **10**

OR

Discuss methods of heat transfer.

- 4** Discuss - enzymes and pigments present in foods. **10**

OR

Classify vitamins, write sources and discuss effect of heat on vitamins.

- 5** Write short notes : (any **two**) **10**

- (a) Cookery as science - explain.
- (b) Effect of heat on state of matter.
- (c) Fats and oils as cooking material.
- (d) Flavouring, seasoning, thickening and sweetening agents.
