



HCR-007-001307-001322 Seat No. _____

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

October - 2017

Modern Cookery

(F.N. & Gen.) (Elective) (Old Course)

Faculty Code : 007

Subject Code : 001307-001322

Time : 2 Hours]

[Total Marks : 50

- ૧ હીટ ટ્રાન્સફરના પ્રકાર વર્ણવો. ૧૦
અથવા
- ૧ કાર્બોહાઈડ્રેટ્સ વિષે વિસ્તારથી સમજાવો. ૧૦
- ૨ પ્રોટીન વિષે વિગતવાર માહિતી આપો. ૧૦
અથવા
- ૨ કુર્કીંગ મટીરીયલના નામ લખી મુખ્ય સામગ્રી અને તેના પર થતી ગરમીની અસર સમજાવો. ૧૦
- ૩ ઉત્સેચકો વિષે લખો. ૧૦
અથવા
- ૩ વિટામીન્સ અને ખનિજ તત્ત્વો વિષે લખો. ૧૦
- ૪ રેઈઝીંગ એજન્ટ વિષે લખો. ૧૦
અથવા
- ૪ રંગદ્રવ્યો, ફ્લેવર તથા પાણી ખાદ્યપદાર્થના ઘટક તરીકે સમજાવો. ૧૦
- ૫ ટૂંકનોંધ લખો : (કોઈ પણ બે) ૧૦
(૧) પાકશાસ્ત્રના વિકાસમાં વિજ્ઞાન અને ટેકનોલોજીનો ફાળો
(૨) ચરબી - ખાદ્યપદાર્થના ઘટક તરીકે
(૩) માઈક્રોવેવ ઓવન તથા તેના ફાયદા-ગેરફાયદા
(૪) ઈંડા - કુર્કીંગ મટીરીયલ તરીકે.

ENGLISH VERSION

- 1 Explain the types of heat transfer. 10
- OR**
- 1 Give detail note on carbohydrates. 10
- 2 Explain – Protein. 10
- OR**
- 2 Name the cooking material and explain foundation ingredients and effects of heat on them. 10
- 3 Discuss - Enzymes. 10
- OR**
- 3 Discuss vitamins and minerals. 10
- 4 Write about Raising agents. 10
- OR**
- 4 Write about colour pigments, flavours and water as a components of food. 10
- 5 Short note : (any two) 10
- (1) Role of science and technology in the development of cookery.
- (2) Fats – as a component of food.
- (3) Microwave oven and its advantages and disadvantages.
- (4) Eggs - as a cooking material.
-