



**HDU-1601290202010100** Seat No. \_\_\_\_\_  
**M. A. (Home Science) (Sem. I) (CBCS) Examination**  
**November / December – 2017**  
**Experimental Cookery**  
**(New Course)**

Time : 2 Hours]

[Total Marks : 50

- ૧ ફળ અને શાકભાજીનું પીગમેન્ટની દૃષ્ટિએ વર્ગીકરણ કરો. ૧૪
- અથવા**
- ૧ ખીરૂ અને કણક વિશે માહિતી આપો. ૧૪
- ૨ ખોરાકની સ્વીકાર્યતાને અસર કરતાં પરિબળો સમજાવો. ૧૪
- અથવા**
- ૨ ઈંડાનું બંધારણ, રાંધવાની પ્રક્રિયા દરમિયાન થતા ફેરફારો અને રાંધવામાં તેની અગત્યતા સમજાવો. ૧૪
- ૩ ઈંડાનું બંધારણ, રાંધવાની પ્રક્રિયા દરમિયાન થતા ફેરફારો અને રાંધવામાં તેની અગત્યતા સમજાવો. ૧૪
- અથવા**
- ૩ ફળ અને શાકભાજીને રાંધવાથી તેના કલર, પોષકતત્ત્વો અને સ્વીકાર્યતા પર થતી અસરો વિશે લખો. ૧૪
- ૪ ટૂંકનોંધ લખો : (કોઈ પણ બે) ૮
- (૧) ઓબ્જેક્ટીવ ટેસ્ટ
- (૨) ઈન્ડ્રીયગમ્ય મૂલ્યાંકન કરવા માટેની જરૂરી બાબતો
- (૩) રેન્કિંગ ટેસ્ટ અને ટ્રાયેન્ગલ ટેસ્ટ
- (૪) અનાજનું બંધારણ અને પોષકતત્ત્વો.

## ENGLISH VERSION

1 Classify the fruit and vegetables according to pigments. 14

OR

1 Give information about batters and dough. 14

2 Explain the factors affecting on food palatability. 14

OR

2 Explain the structure changes occurring during cooking and utility of egg in cookery. 14

3 Explain the structure changes occurring during cooking and utility of egg in cookery. 14

OR

3 Write about the changes occurring during cooking on colour. Nutritive values and palatability of fruit and vegetables. 14

4 Write short notes : (any **two**) 8

(1) Objective Test

(2) Necessary points for sensory evaluating test

(3) Ranking Test and Triangle Test

(4) Structure and Nutrients of grain.