



HDO-001-035301

Seat No. _____

M. A. (Home Science) (Sem. III) (CBCS) Examination

November / December – 2017

CCTO - 07 : Experimental Cookery
(Old Course)

Faculty Code : 001

Subject Code : 035301

Time : 2 Hours]

[Total Marks : 50

સૂચના : દરેક પ્રશ્નના ગુણ સરખા છે.

૧ ઈંડાનું બંધારણ, રાંધવાની પ્રક્રિયા દરમિયાન થતા ફેરફારો અને રાંધવામાં તેની અગત્યતા સમજાવો. ૧૪

અથવા

૧ ખીર અને કણક વિશે માહિતી આપો. ૧૪

૨ ખોરાકની સ્વીકાર્યતાને અસર કરતાં પરિબળો સમજાવો. ૧૪

અથવા

૨ ફળ અને શાકભાજીનું પીગમેન્ટની દ્રષ્ટિએ વર્ગીકરણ કરો. ૧૪

૩ લેવનીંગ એજન્ટ એટલે શું ? વિવિધ પ્રકારનાં લેવનીંગ એજન્ટસ વિશે લખો. ૧૪

અથવા

૩ ફળ શાકભાજીને રાંધવાથી તેના કલર પોષકતત્વો અને સ્વીકાર્યતા પર થતી અસરો વિશે લખો. ૧૪

૪ ટૂંકનોંધ લખો : (ગમે તે બે) ૮

(૧) ખોરાકનું ઈન્દ્રીયગમ્ય મૂલ્યાંકન માટેના પેનલ મેમ્બરોમાં કેવા ગુણો હોવા જોઈએ તે સમજાવો.

(૨) અનાજનું બંધારણ અને તેનાં પોષકતત્વો વિશે લખો.

(૩) રેન્કીંગ ટેસ્ટ અને ટ્રાયેન્ગલટેસ્ટ વિશે સમજાવો.

(૪) ઓબ્જેક્ટીવ ટેસ્ટ વિશે વિગતવાર સમજાવો.

ENGLISH VERSION

Instruction : All questions carry equal marks.

- 1 Explain the structural changes occurring during cooking and utility of Egg in cookery. 14

OR

- 1 Give infarmating about butters and dough. 14

- 2 Explain the factors affecting on palatability of food. 14

OR

- 2 Classify the fruits and vegetables according to pigments. 14

- 3 What is leavening agents ? Write about different types of leavening agents. 14

OR

- 3 Write about the changes occurring during cooking on colour, nutritive elements and palatability's of fruits and vegetables. 14

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

- (1) Explain which types of ability should be necessary for sensory evaluations Panel Members.
 - (2) Write about the structure and nutrients of Grain.
 - (3) Explain about ranking and triangle.
 - (4) Write about objective test in detail.
-