



PAV-007-001307

Seat No. _____

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

October / November - 2018

Modern Cookery : Paper - 7

(Major - General Home Science) (Elective)

Faculty Code : 007

Subject Code : 001307

Time : 2 Hours]

[Total Marks : 50

- ૧ પ્રોટીનનું વર્ગીકરણ, સ્ત્રોત તથા તેના પર ગરમીની અસર વર્ણવો. ૧૦
અથવા
- ૧ કાર્બોહાઈડ્રેટસનું વર્ગીકરણ, સ્ત્રોત તથા તેના પર ગરમીની અસર વર્ણવો. ૧૦
- ૨ ઉષ્મા વહનની પદ્ધતિઓ વર્ણવો. ૧૦
અથવા
- ૨ પાકશાસ્ત્રને વિજ્ઞાન શા માટે કહ્યું છે ? ખાદ્યપદાર્થની બનાવટમાં વિજ્ઞાનનો ઉપયોગ સમજાવો. ૧૦
- ૩ કુર્કીંગ મટીરીયલ - રેઈઝીંગ એજન્ટ્સ ૧૦
અથવા
- ૩ કુર્કીંગ મટીરીયલ - ઈંડા ૧૦
- ૪ વિટામિન - વર્ગીકરણ, સ્ત્રોત તથા ગરમીની અસર. ૧૦
અથવા
- ૪ કુર્કીંગ મટીરીયલ - ચરબી અને તેલ ૧૦
- ૫ ટૂંકનોંધ લખો : (કોઈ પણ બે) ૧૦
(૧) ખાદ્યપદાર્થમાં રહેલા રંગદ્રવ્યો અને ઉત્સેચકો
(૨) પાકશાસ્ત્રમાં ટેકનોલોજીનો ઉપયોગ
(૩) શબ્દો સમજાવો - ઉત્કલન બિંદુ, સ્મોક પોઈન્ટ, માઈક્રોવેવ, કિલો કેલરી, બ્રિટીશ થર્મલ યુનિટ
(૪) પાણીની હીટ કેપેસિટી.

ENGLISH VERSION

- 1 Classify proteins, write the sources and describe the effect of heat on proteins. 10
- OR**
- 1 Classify carbohydrates, write the sources and describe the effect of heat on carbohydrates. 10
- 2 Describe the methods of heat transfer. 10
- OR**
- 2 Why cookery is considered a science ? Explain the use of science in food preparation. 10
- 3 Raising agents as cooking material. 10
- OR**
- 3 Eggs on cooking material. 10
- 4 Classify vitamins, write sources and effect of heat on vitamins. 10
- OR**
- 4 Fats and oils as cooking material. 10
- 5 Write short notes : (any **two**) 10
- (1) Pigments and enzymes present in food.
 - (2) Use of technology in cookery.
 - (3) Explain the terms - boiling point, smoke point, microwaves, kilo calorie, British Thermal Unit.
 - (4) Heat capacity of water.