



RAC-007-1016006

Seat No. _____

B. Sc. (Sem. VI) (CBCS) Examination

March - 2019

Gen. Home Science : Paper - VI

(Food Preservation & Fancy Cookery)

(New Course)

Faculty Code : 007

Subject Code : 1016006

Time : 2 Hours]

[Total Marks : 50

- | | | |
|---|---|----|
| ૧ | સમજાવો - ખાદ્ય પરિરક્ષણના સિદ્ધાંતો | ૧૦ |
| | અથવા | |
| ૧ | સમજાવો - એરેટેડ પીણાઓ (સોફ્ટ ડ્રીંક્સ) | ૧૦ |
| ૨ | બેક્ટેરીસીડલ પદ્ધતિ વિશે લખો. | ૧૦ |
| | અથવા | |
| ૨ | કોફી વિશે સવિસ્તાર સમજાવો. | ૧૦ |
| ૩ | લખો - માર્મલેડ | ૧૦ |
| | અથવા | |
| ૩ | લખો - અથાણાનાં પ્રકારો | ૧૦ |
| ૪ | ખાદ્યપદાર્થ રાંધવાના હેતુઓ વિશે લખો. | ૧૦ |
| | અથવા | |
| ૪ | કોઈ પણ ચાર કુકિંગ મટીરીયલ્સ વિશે લખો. | ૧૦ |
| ૫ | નીચેનામાંથી કોઈ પણ બેના જવાબ લખો : | ૧૦ |
| | (૧) જામ, જેલી અને માર્મલેડ વચ્ચેનો તફાવત | |
| | (૨) ભારતીય પાકશાસ્ત્રમાં મસાલાનું મહત્ત્વ | |
| | (૩) ઉત્સેચક દ્વારા ખોરાકનો બગાડ | |
| | (૪) સોસના પ્રકાર | |

ENGLISH VERSION

- | | | |
|-----------|--|-----------|
| 1 | Explain – Principle of food preservation. | 10 |
| OR | | |
| 1 | Explain – Aerated Beverages (Soft drinks) | 10 |
| 2 | Write about Bactericidal method. | 10 |
| OR | | |
| 2 | Explain in details about coffee. | 10 |
| 3 | Write – Marmalade. | 10 |
| OR | | |
| 3 | Write – Types of pickles. | 10 |
| 4 | Aims and objectives of cooking foods. | 10 |
| OR | | |
| 4 | Write any four cooking materials. | 10 |
| 5 | Write answer any two : | 10 |
| | (1) Difference between jam, jelly and marmalade. | |
| | (2) Importance of Species in Indian foods. | |
| | (3) Food spoilage by Enzymes. | |
| | (4) Types of sauces. | |
