

## **PE-007-1016006** Seat No. \_\_\_\_\_

## B. Sc. (Home Sci.) (Sem. VI) (CBCS) (W.E.F. 2016) Examination

March / April - 2020

Gen. Home Science: Paper - 6

(Food Preservation & Fancy Cookery) (New Course)

Faculty Code: 007

Subject Code: 1016006

Time: 2 Hours]	[Total Marks : 50
1 બેક્ટેરીયોસ્ટેટીક પદ્ધતિ વિશે લખો.	10
<b>અથવા</b> 1 અથાણાનાં પ્રકારો વિશે લખો.	10
2 જેલી વિશે સવિસ્તર સમજાવો.	10
<b>અથવા</b> <b>2</b> કોફી વિશે સવિસ્તર સમજાવો.	10
3 સમજાવો - એરેટેડ પીણાઓ (સોફ્ટ ડ્રીંક્સ)	10
<b>અથવા</b> 3 સમજાવો - કોઈપણ ચાર કુકિંગ મટીરીયલ્સ	10
4 સમજાવો - ખાદ્ય પરિરક્ષણનાં સિદ્ધાંતો	10
અથવા	
4 સમજાવો - ખાદ્યપદાર્થ રાંધવાનાં હેતુઓ	10
5 ટૂંકનોંધ લખો. (કોઈપણ <b>બે</b> ) (૧) મામલેડ	10
(૨) ચા	
(૩) બેક્ટેરીયા દ્વારા ખોરાકનો બગાડ	
(૪) ફળરસ PE-007-1016006 ]	[ Conted
1 17-00 1-10 1000 1	į Conteu

## **ENGLISH VERSION**

1	Write about Bacteriostatic method.	10
	OR	
1	Write about Types of pickles.	10
2	Explain in details about Jelly.	10
	OR	
2	Explain in details about Coffee.	10
3	Explain - Aerated Bevarages (Soft drinks).	10
	OR	
3	Explain any four cooking materials.	10
4	Explain - Principle of food preservation.	10
	OR	
4	Aims and objectives of cooking foods.	10
5	Write Short notes (Any two)	10
	(1) Marmalade.	
	(2) Tea.	
	(3) Food spoilage by Bacteria.	
	(4) Fruit Juice.	