



Seat No. _____

HE-007-1016006

B. Sc. (Sem. VI) Examination

April - 2023

Home Science (Gen. & C.T.) : Paper-6

(Food Preservation and Fancy Cookery)

(Old course)

Faculty Code : 007

Subject Code : 1016006

Time : 2 / Total Marks : 50

- | | | |
|---|--|----|
| 1 | ખાદ્ય પદાર્થના બગાડ માટે જવાબદાર પરિબળ તરીકે સૂક્ષ્મજીવાણુઓ ચર્ચો. | 10 |
| | અથવા | |
| 1 | ખાદ્ય પરિરક્ષણની બેક્ટેરીસીડલ પદ્ધતિઓ સમજાવો. | 10 |
| 2 | જામ વિશે વિસ્તારથી સમજાવો. | 10 |
| | અથવા | |
| 2 | અથાણામાં પરિરક્ષકોનું કાર્ય વર્ણવો. | 10 |
| 3 | ખાદ્યપદાર્થ રાંધવાથી ટેક્ષચર અને ફલેવર પર થતી અસરો ચર્ચો. | 10 |
| | અથવા | |
| 3 | કુર્કીંગ મટીરીયલના નામ લખી કોઈપણ ત્રણ મટીરીયલ સમજાવો. | 10 |
| 4 | વિવિધ રેઈઝીંગ એજન્ટ (ફુલાવનાર પદાર્થો) સમજાવો. | 10 |
| | અથવા | |
| 4 | બેવરેજીસ (પીણા) વિશે ટૂંકમાં સમજાવો. | 10 |
| 5 | ટૂંકનોંધ લખો. (કોઈપણ બે) | 10 |
| | (1) ખાદ્ય પરિરક્ષણનું મહત્ત્વ | |
| | (2) મસાલાનું મહત્ત્વ | |
| | (3) ખાદ્યપદાર્થ રાંધવાના હેતુઓ | |
| | (4) જામ-જેલી-માર્મલેડ વચ્ચેનો તફાવત | |

ENGLISH VERSION

1 Explain micro-organisms as a factor of food spoilage. **10**

OR

1 Explain the bactericidal methods of food preservation. **10**

2 Explain in detail – Jam. **10**

OR

2 Explain the role of different preservatives in pickles. **10**

3 Effect of cooking on texture and flavour – Explain. **10**

OR

3 Name the different cooking materials explain any three. **10**

4 Explain different raising agents. **10**

OR

4 Explain in brief – Beverages. **10**

5 Write short notes : (any two) **10**

(1) Importance of food preservation.

(2) Importance of spices

(3) Purpose of cooking food

(4) Differentiate – Jam-jelly marmalade.
