



Seat No. _____

HB-190801010103

B. Sc. (Sem. VI) (CBCS) (W.E.F. 2019) Examination

April - 2023

Home Science

(Food Preservation & Fancy Cookery)

(New Course)

Time : 2 / Total Marks : 50

- | | | |
|---|---|----|
| 1 | ખાદ્ય પરીરક્ષણની વ્યાખ્યા અને ખાદ્ય પરીરક્ષણનું મહત્ત્વ સમજાવો. | 10 |
| | અથવા | |
| 1 | સમજાવો : ખાદ્ય પરીરક્ષણનાં સિદ્ધાંતો | 10 |
| 2 | બેક્ટેરીસીડલ પદ્ધતિ વિશે લખો. | 10 |
| | અથવા | |
| 2 | ફળરસ અને તેની બનાવટ વિશે લખો. | 10 |
| 3 | ભારતીય પાકશાસ્ત્રમાં મસાલાનું મહત્ત્વ સમજાવો. | 10 |
| | અથવા | |
| 3 | એરેટેડ પીણાઓ (સોફ્ટ ડ્રિંક્સ) લખો. | 10 |
| 4 | કોઈપણ ચાર કુકિંગ મટીરીયલ વિશે લખો. | 10 |
| | અથવા | |
| 4 | ચા વિશે સવિસ્તર સમજાવો. | 10 |
| 5 | ટૂંકનોંધ લખો. (કોઈપણ બે) | 10 |
| | (1) ફળરસમાં પેક્ટીન ચકાસવાની રીત | |
| | (2) અથાણાનાં પ્રકારો | |
| | (3) જામ-જેલી-માર્મલેડ વચ્ચેનો તફાવત | |
| | (4) ઉત્સેચક દ્વારા ખોરાકના બગાડ | |

ENGLISH VERSION

- | | | |
|-----------|---|-----------|
| 1 | Explain – definition and importance of food preservation. | 10 |
| OR | | |
| 1 | Explain principle of food preservation. | 10 |
| 2 | Write about bactericidal method. | 10 |
| OR | | |
| 2 | Write about fruit juice and its products. | 10 |
| 3 | Explain importance of spices in Indian cookery. | 10 |
| OR | | |
| 3 | Write about aerated Beverages (soft drinks). | 10 |
| 4 | Write any four cooking materials. | 10 |
| OR | | |
| 4 | Explain in detail about tea. | 10 |
| 5 | Write Short notes : (any two) | 10 |
| | (1) Pectin test for fruit juice. | |
| | (2) Types of pickles. | |
| | (3) Difference between Jam, Jelly and mamalade. | |
| | (4) Food spoilage by Enzymes. | |
-