



RE-3143-44
M. A. (Part - I) Examination
April / May - 2010
Home Science : Paper - I
(Fancy Cookery)

Time : 3 Hours]

[Total Marks : 45

RE-3143

સૂચના :
(૧)

| | |
|---|--|
| <p>નીચે દર્શાવેલ નિશાનીવાળી વિગતો ઉત્તરવહી પર અવશ્ય લખવી. Fillup strictly the details of signs on your answer book.</p> <p>Name of the Examination : M. A. (Part - 1)</p> <p>Name of the Subject : Home Science - 1</p> <p>Subject Code No. : 3 1 4 3 Section No. (1, 2,.....): 1</p> | <p>Seat No. : <input type="text"/><input type="text"/><input type="text"/><input type="text"/><input type="text"/><input type="text"/></p> <div style="border: 1px solid black; border-radius: 15px; padding: 10px; text-align: center; margin-top: 10px;">Student's Signature</div> |
|---|--|

(૨) જમણી બાજુ દર્શાવેલ અંક પ્રશ્નના પુરા ગુણ દર્શાવે છે.

- ૧ (અ) ચોખાની નામ નિર્દેશ વાળી આકૃતિ દોરો. ૪
(બ) કઠોળનું બંધારણ અને પોષણ મૂલ્ય સમજાવો. ૫

અથવા

- ૧ (અ) સંવેદનશીલ મૂલ્યાંકન પદ્ધતિના પ્રકારો સમજાવો. ૫
(બ) ખાદ્ય માં હેતુલક્ષી મૂલ્યાંકન કેમ જરૂરી છે સમજાવો. ૪

- ૨ (અ) કઠોળમાંના ઝેરી તત્ત્વો સમજાવો. ૪
(બ) અનાજની રાંધણ ક્રિયા સમજાવી તેના પોષણ મૂલ્યોની ચર્ચા કરો. ૫

અથવા

- ૨ 'દૂધ સંપૂર્ણ આહાર છે' વિધાન સમજાવો તેમજ રાંધણ પ્રક્રિયાથી દૂધના પોષણ મૂલ્ય પર થતી અસરો વિશે લખો. ૫

- ૩ ટૂંક નોંધ લખો : (ગમે તે એક) ૫
(૧) પીણાનું વર્ગીકરણ
(૨) મસાલાઓના કાર્યો અને વર્ગીકરણ જણાવો.

ENGLISH VERSION

- Instructions :** (1) As per the instruction no. 1 of page no. 1.
(2) Figure of the right side indicate full marks of the question.

- 1 (a) Draw a labelled diagram of Rice. 4
(b) Explain the composition and nutritive value of pulses. 5

OR

- 1 (a) Explain types of sensory evaluation methods. 4
(b) Explain why objective evaluation is necessary for food. 5
- 2 (a) Explain toxic substances in legumes. 4
(b) Explain cereal cookery and discuss its nutritive value. 5

OR

- 2 "Milk is a complete food". Explain this statement write the effect of cooking on nutritive values of milk.
- 3 Write short note on any one : 5
(i) Classification of beverages
(ii) Mention functions and classification of spices.

RE-3144

સૂચના :

(૧)

| | |
|--|--|
| નીચે દર્શાવેલ નિશાનીવાળી વિગતો ઉત્તરવહી પર અવશ્ય લખવી. Fillup strictly the details of signs on your answer book. | Seat No. : |
| Name of the Examination : | <input type="text"/> |
| <input type="text" value="M. A. (Part - 1)"/> | <input type="text"/> |
| Name of the Subject : | <input type="text"/> |
| <input type="text" value="Home Science - 1"/> | <input type="text"/> |
| Subject Code No. : <input type="text" value="3"/> <input type="text" value="1"/> <input type="text" value="4"/> <input type="text" value="4"/> | Section No. (1, 2,.....): <input type="text" value="2"/> |
| | <input type="text" value="Student's Signature"/> |

(૨) જમણી બાજુ દર્શાવેલ અંક પ્રશ્નના પુરા ગુણ દર્શાવે છે.

- ૪ ચરબીના સંદર્ભમાં નીચેના શબ્દો સમજાવો : ૯
(૧) હાઈડ્રોજીનેશન
(૨) એકોલિન
(૩) ખોટી ગંધ.

અથવા

- ૪ ઈંડાના ગુણધર્મો જણાવો. રાંધણક્રિયામાં ઈંડાના કાર્યો સમજાવો. સંગ્રહ દરમિયાન ઈંડામાં તાજગી જળવાય તે માટે શું કરશો ? તે લખો. ૯
- ૫ ફળો અને શાકભાજીનું વર્ગીકરણ કરો. ફળો શાકભાજીમાં રહેલા વિવિધ રંગકણો વિશે જણાવો. રાંધણ ક્રિયા દરમિયાન રંગકણમાં થતા ફેરફાર અટકાવવા શું કરશો તે સમજાવો. ૯
- અથવા**
- ૫ (અ) ખાંડના ગુણધર્મો જણાવો. ૯
(બ) ખાંડની રાંધણક્રિયા વિશે લખો.
(ક) ખાંડની વિવિધ બનાવટો વિશે લખો.
- ૬ ટૂંક નોંધ લખો : (કોઈ પણ એક) ૪
(૧) ઈંડાની નામ નિર્દેશન વાળી આકૃતિ
(૨) તેલિબીયાનું પોષણ મૂલ્યો.

ENGLISH VERSION

- Instructions :** (1) As per the instruction no. 1 of page no. 2.
(2) Figure of the right side indicate full marks of the question.

- 4 Explain following terms used in relation to fat : 9
(i) Hydrogenation
(ii) Acrolin
(iii) Rancidity.
- OR**
- 4 State characteristics of Egg. Explain functions of egg in cookery. Write what should be done to retain freshness of egg during storage. 9
- 5 Write classification of fruits and vegetables. Mention regarding pigments present in fruits and vegetables. Explain what measures should take to prevent changes in pigments during cooking. 9
- OR**
- 9 (a) Mention properties of sugar : 9
(b) Write about sugar cookery.
(c) Write about sugar products.
- 6 Write short note only one : 4
(i) Draw a labelled diagram of an egg.
(ii) Nutritive value of oil seeds.