



S-2548

**M. A. - I (Sem. I) Examination**  
**March/April - 2011**  
**Home Science - I : CCT - 01**  
*(Fancy Cookery)*

Time : 3 Hours]

[Total Marks : 70

સૂચના

(૧)

નીચે દર્શાવેલ નિશાનીવાળી વિગતો ઉત્તરવહી પર અવશ્ય લખવી.  
Fillup strictly the details of signs on your answer book.

Name of the Examination :  
M. A. 1 (SEM. 1)

Name of the Subject :  
HOME SCIENCE-1 : CCT - 01

Subject Code No. : 2 5 4 8 Section No. (1, 2,.....): Nil

Seat No. :

Student's Signature

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

- ૧ (અ) દૂધના ગુણધર્મો અને પૌષ્ટિક મૂલ્ય લખો. ૬  
(બ) આથા વગરની દૂધની જુદી જુદી બનાવટો વિશે સવિસ્તર લખો. ૬  
(ક) રાંધણક્રિયામાં દૂધ અને દૂધની બનાવટો વાપરતી વખતે ધ્યાનમાં રાખવાના મુદ્દાઓની ચર્ચા કરો. ૬

અથવા

- ૧ (અ) માછલીનું વર્ગીકરણ અને પૌષ્ટિક મૂલ્ય વિશે લખો. ૬  
(બ) માછલીની રાંધણક્રિયા વિશે લખો. ૬  
(ક) માછલીનું પરિરક્ષણ અને સંગ્રહ વિશે લખો. ૬
- ૨ (અ) ફળોનું વર્ગીકરણ અને પૌષ્ટિક મૂલ્ય સમજાવો. ૮  
(બ) ફળ પાકવા દરમિયાન થતા ફેરફાર વિશે લખો. ૮

અથવા

- ૨ (અ) જુદા જુદા તેલીબિયાં અને નટ્સ વિશે લખો. ૮  
(બ) કઠોળમાં રહેલા ઝેરી તત્ત્વો વિશે સમજાવો. ૮

- ૩ (અ) ચોખાના દાણાની નામ નિર્દેશવાળી આકૃતિ દોરો. ૬  
(બ) ચોખામાંથી બનતી જુદી જુદી બનાવટો વિશે લખો. ૬  
(ક) પારબોઈલ્ડ ચોખા વિશે સમજાવો. ૫

અથવા

- ૩ (અ) ઈંડાનું પૌષ્ટિક મૂલ્ય સમજાવો. ૬  
(બ) રાંધણક્રિયામાં ઈંડાનો ફાળો સમજાવો. ૬  
(ક) ઈંડાની ગુણવત્તાનું મૂલ્યાંકન કરવાની રીતો વિશે લખો. ૫

S-2548]

1

[Contd...

- ૪ ટૂંક નોંધ લખો : (ગમે તે ત્રણ) ૧૮
- |                            |                                 |
|----------------------------|---------------------------------|
| (૧) ચરબીમાં ખોરાશ          | (૨) રાંધણક્રિયામાં ખાંડનો ઉપયોગ |
| (૩) માલ્ટેડ પીણાં          | (૪) કોલોઈડ્સ                    |
| (૫) સ્ટ્રેચની રાંધણ ક્રિયા | (૬) જુદા જુદા પ્રકારના સૂપ.     |

### ENGLISH VERSION

- Instructions :** (1) As per the instruction No. 1 of Page No. 1.  
 (2) Figures to the **right** indicate full marks of the questions.

- |   |  |   |
|---|--|---|
| 1 | (a) Write Nutritive value and characteristic of milk.                                | 6 |
|   | (b) Write in detail about different non fermented products of milk.                  | 6 |
|   | (c) Discuss points to be consider while using milk and milk products during cookery. | 6 |

**OR**

- |   |   |   |
|---|---|---|
| 1 | (a) Write about Nutritive value and classification of fish. | 6 |
|   | (b) Write about fish cookery.                               | 6 |
|   | (c) Write about storage and preservation of fish.           | 6 |
| 2 | (a) Explain classification and nutritive value of fruits.   | 8 |
|   | (b) Write about changes occurred during ripening of fruits. | 9 |

**OR**

- |   |  |   |
|---|--|---|
| 2 | (a) Write about different oilseeds and nuts.   | 8 |
|   | (b) Explain about toxic substances in legumes. | 9 |
| 3 | (a) Draw a labelled diagram of Rice grain.     | 6 |
|   | (b) Write about different rice products.       | 6 |
|   | (c) Explain about parboiled rice.              | 5 |

**OR**

- |   |   |   |
|---|---|---|
| 3 | (a) Explain Nutritive value of eggs.                      | 6 |
|   | (b) Explain role of egg in cookery.                       | 6 |
|   | (c) Write about methods of Assessment of quality of eggs. | 5 |

- |   |                                  |    |
|---|----------------------------------|----|
| 4 | Write short notes on any three : | 18 |
|   | (i) Rancidity of oil             |    |
|   | (ii) Use of sugar in cookery     |    |
|   | (iii) Malted beverages           |    |
|   | (iv) Colloids                    |    |
|   | (v) Starch cookery               |    |
|   | (vi) Different types of soups.   |    |