



DO-190801010103

Seat No. _____

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

March - 2022

General Home Science : Paper No.3

(Food preservation & Fancy cookery)

(New Course)

Time : 2 Hours]

[Total Marks : 50

- | | | |
|---|--|----|
| 1 | માર્મલેડ વિશે સવિસ્તાર સમજાવો. | 10 |
| | અથવા | |
| 1 | ચા વિશે સવિસ્તાર સમજાવો. | 10 |
| 2 | સમજાવો : એરેટેડ પીણાઓ (સોફ્ટ ડ્રીંક્સ) | 10 |
| | અથવા | |
| 2 | ફળરસ અને તેની બનાવટ વિશે સવિસ્તાર સમજાવો. | 10 |
| 3 | સૂક્ષ્મજીવાણુ દ્વારા ખોરાકનો બગાડ વિશે લખો. | 10 |
| | અથવા | |
| 3 | સમજાવો : કોઈપણ ચાર કુકિંગ મટીરીયલ્સ. | 10 |
| 4 | સમજાવો : ખાદ્ય પરિરક્ષણના સિદ્ધાંતો અને મહત્વ. | 10 |
| | અથવા | |
| 4 | સમજાવો : ભારતીય પાકશાસ્ત્રમાં મસાલાનું મહત્વ. | 10 |
| 5 | ટૂંકનોંધ લખો : (કોઈપણ બે) | 10 |
| | (1) બેવરેજીસના કાર્યો | |
| | (2) અથાણાનાં પ્રકારો | |
| | (3) કોકો અને ચોકલેટ | |
| | (4) ફળરસમાં પેક્ટીન ચકાસવાની રીત | |

ENGLISH VERSION

1 Explain in details about marmled. 10

OR

1 Explain in details about Tea. 10

2 Explain : Aerated Beverages (Soft drinks). 10

OR

2 Explain in details about fruit juice and its products. 10

3 Write about Food spoilage by Micro organisms. 10

OR

3 Explain : any four cooking materials. 10

4 Explain : Principle and importance of food preservation. 10

OR

4 Explain : Importance of spices in Indian cookery. 10

5 Write any **Two** short notes : 10

- (1) Functions of beverages.
 - (2) Types of pickles.
 - (3) Coco and chocolate
 - (4) Pectin test for fruit juice.
-