



DR-007-1016006

Seat No. \_\_\_\_\_

**B. Sc. (Sem. VI) (CBCS) (W.E.F. 2016) Examination**

April - 2022

**Home Science (Gen.) : Paper-6**  
(Food Preservation & Fancy Cookery)  
(Old Course)

**Faculty Code : 007**

**Subject Code : 1016006**

Time : 2 Hours]

[Total Marks : 50

સૂચના : દરેક પ્રશ્નોના 10 માર્ક્સ છે.

- 1 ખાદ્ય પરીરક્ષણ એટલે શું ? તેનું મહત્ત્વ સમજાવો. 10  
અથવા
- 1 લખો : બેક્ટેરિયોસ્ટેટિક મેથર્ડ. 10
- 2 ખોરાકના બંધારણને બગાડી તેના રંગ, દેખાવ, સુગંધ અને ટેક્ચરને અસર કરતા 10  
રાસાયણિક અને ભૌતિક ફેરફારો સમજાવો.  
અથવા
- 2 લખો : જેલી બનાવતી વખતે પડતી મુશ્કેલી. 10
- 3 લખો : પાયાની સામગ્રી. 10  
અથવા
- 3 લખો : અથાણાના પ્રકાર. 10
- 4 ખાદ્ય પદાર્થ રાંધવાના હેતુઓ સમજાવો. 10  
અથવા
- 4 લખો : ચા. 10
- 5 ટૂંકનોંધ લખો : (કોઈ પણ બે) 10  
(1) ચરબીના ગુણધર્મો  
(2) મીઠું અને પ્રવાહી  
(3) પીણાનું વર્ગીકરણ  
(4) ટમેટાની ચટની.

## ENGLISH VERSION

**Instruction :** All question carry 10 marks.

1 What is food preservation. Explain its importance. 10

**OR**

1 Write : Bacteriostatic method. 10

2 Explain chemical and physical changes affecting the color, apperance, flavour and texture of spoilage food. 10

**OR**

2 Write : Complication during jelly preparation. 10

3 Write : Foundation ingredients. 10

**OR**

3 Write : Types of pickles. 10

4 Explain aims of cooking foods. 10

**OR**

4 Write : Tea. 10

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

- (1) Properties of fats
- (2) Salt and liquid
- (3) Classification of beverages
- (4) Tomato chutney.