

B.Sc. (HS) Semester - 5 (CBCS) Examination**December - 2020 (Old Course)****FOOD PROCESSING AND SAFETY (SKILL ENHANCEMENT COURSE)****Time: 1:30 Hours****Marks: 35****Instructions:**

1. All questions are compulsory.
2. Figures to the right indicate marks.

-
- પ્રશ્ન.૧ કુડ એડીટીવ્સ નું મહત્વ સમજાવી, પ્રીઝર્વેટીવ ચીલીટીંગ એજન્ટ અને કુડ કલર સમજાવો. (૧૦)
અથવા
- પ્રશ્ન.૧ કુડ પેકેજીંગ પસંદ કરતી વખતે ધ્યાનમાં રાખવાના મુદ્દાઓની ચર્ચા કરો.
- પ્રશ્ન.૨ વિનેગાર બનાવવાની ઝડપી પદ્ધતિ સમજાવો. (૧૦)
અથવા
- પ્રશ્ન.૨ કુડ ફોર્ટીફિકેશન ના હેતુ સમજાવો, અનાજ અને તેની બનાવટનું ફોર્ટીફિકેશન સમજાવો.
- પ્રશ્ન.૩ ટૂંકનોંધ લખો. (કોઈપણ ત્રણ) (૧૫)
1. સુવિધા જનક ખાદ્યો ના ફાયદા અને ગેરફાયદા.
 2. વિનેગારના પ્રકાર.
 3. દૂધ અને ખાંડની બનાવટ નું ફોર્ટીફિકેશન.
 4. પ્લાસ્ટિક પેકેજીંગ મટીરીયલ સમજાવો.
 5. કુસ સેફ્ટી ઓફીસર ને ફરજો.
 6. કનવીનીઅન્સ કુડના પ્રકાર.

ENGLISH VERSION

- Q.1 Explain the importance of food Additives and describe preservative, chilting agent and food colour as additive. (10)
- OR
- Q.1 Discuss the points to keep in mind while selecting food packaging.
- Q.2 Explain the fast method of preparing vinegar. (10)
- OR
- Q.2 Discuss the aim of food fortification? Discuss the fortification of cereals and their product.
- Q.3 Write short notes. (any three) (15)
1. Advantages and disadvantages of convenience food.
 2. Types of vinegar.
 3. Fortification of milk and sugar preparation.
 4. Explain plastic as packaging material.
 5. Responsibility of food safety officer.
 6. Types of convenience food.
