

647510**BHSfpsSE5050**

Seat No : _____

B.Sc. (HS) Semester - 5 (Remedial) (CBCS) Examination**Feb/Mar. -2021 (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 એડીટીવ્સની વ્યાખ્યા આપી, તેના પ્રકાર સમજાવો. (૧૦)
અથવા
- પ્રશ્ન.૧ કુડ ફોર્ટીફિકેશનના હેતુઓ સમજાવો.
- પ્રશ્ન.૨ કુડ પેકેજીંગ પસંદ કરતી વખતે ધ્યાનમાં રાખવાના મુદ્દાની ચર્ચા કરો. (૧૦)
અથવા
- પ્રશ્ન.૨ કનવિનિયન્સ કુડના ફાયદા અને પ્રકાર સમજાવો.
- પ્રશ્ન.૩ ટ્રેકનોંધ લખો. (કોઇપણ ત્રણ) (૧૫)
1. વિનેગારના પ્રકાર
 2. પેકેજીંગ મટીયલ તરીખે કાચ સમજાવો
 3. ઘઉં અને તેની બનાવટનું ફોર્ટીફિકેશન
 4. વિનેગાર બનાવવાની પદ્ધતિ
 5. પેકેજીંગમાં વપરાતા વિવિધ કાગળ
 6. દૂધ અને તેની બનાવટનું ફોર્ટીફિકેશન

ENGLISH VERSION

- Q.1 Define Food Additives and types of Food Additives. (10)
OR
- Q.1 Explain the objectives of food fortification.
- Q.2 Discuss the points to keep in mind while selecting Food Packaging material. (10)
OR
- Q.2 Explain advantages and types of Convenience food.
- Q.3 Write short notes. (any two) (15)
1. Types of Vinegar
 2. Explain glass as Packaging Material
 3. Fortification of wheat and its product
 4. Methods to prepare Vinegar
 5. Different types of papers used in Packaging
 6. Dairy products fortification
