

B.Sc. (HS) Semester - 5 (CBCS) Examination**Oct/Nov - 2022 (NEW COURSE)****Food Processing And Packaging(S E C)****Time: 2:00 Hours****Marks: 50****Instructions:**

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

- પ્રશ્ન.1 પ્રિઝર્વેટીવ અને ચીલીટન એજન્ટ સમજાવો. (10)
અથવા
- પ્રશ્ન.1 ફૂડ એડીટીવ્સ ની વ્યાખ્યા આપી તેની કાયદાકીય કલમો વિશે સમજાવો.
- પ્રશ્ન.2 અનાજ અને ધાન્યોનું ફૂડ ફોર્ટિફિકેશન સમજાવો. (10)
અથવા
- પ્રશ્ન.2 ફોર્ટિફિકેશનના હેતુ સમજાવી. ફળ અને ખાંડની બનાવટમાં ફોર્ટિફિકેશન સમજાવો.
- પ્રશ્ન.3 પેકેજીંગ મટીરીયલ્સ ના પ્રકાર સમજાવો. (10)
અથવા
- પ્રશ્ન.3 પેકેજીંગ ના હેતુઓ અને પ્રકાર સમજાવો.
- પ્રશ્ન.4 દૂધ અને ફળમાં થતી ભેળસેળ સમજાવી તેની આરોગ્ય પર અસર સમજાવો (10)
અથવા
- પ્રશ્ન.4 ખાદ્ય પદાર્થોમાં ભેળસેળ શોધવાની કોઈપણ ત્રણ સરળ પરીક્ષણની રીત સમજાવો.
- પ્રશ્ન.5 ટુક નોંધ લખો (કોઈપણ બે) (10)
- 1) ખાદ્ય ચીજોને લાગતો ચેપ
 - 2) પેકેજીંગ ના પ્રકાર અને મેટલ મટીરીયલ
 - 3) ડેરી પ્રોડક્ટ અને ફેટનું ફોર્ટિફિકેશન
 - 4) નોન ન્યુટ્રીટીવ સ્વીટનેસ

ENGLISH VERSION

- Que.1 Explain preservatives and chili tan agent. (10)
OR
- Que.1 Give definition of food additives and explain its laws and regulations.
- Que.2 Explain food fortification of grain and cereals. (10)
OR
- Que.2 Explain aims of fortification in explain fortification in fruits and sugar products.
- Que.3 Explain types of material for packaging material for packaging. (10)
OR
- Que.3 Explain objectives of food packaging and explain its types
- Que.4 Explain adulteration in milk and fruits and explain its effects on health (10)
OR
- Que.4 Explain any three simple method of food testing for food adulteration
- Que.5 write short note any two (10)
1. Contamination of food
 2. Types of packaging and metal materials
 3. Fortification of dairy product and fat
 4. Non nutritive sweetness
