

**B.Sc. ( HS ) Semester - 5 (CBCS) Examination**  
**Oct/Nov - 2023 (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.૧ | ફ્લેવરિંગ એજન્ટ સ્ટેબિલાઇઝર્સ એન્ડ થીકનેસ ઓજન્ટ સમજાવો.                                                                                                                       | (૧૦) |
|          | અથવા                                                                                                                                                                          |      |
| પ્રશ્ન.૧ | ફૂડ કલર્સ અને ન્યુટ્રીયન્ટ સપ્લીમેન્ટ સમજાવો.                                                                                                                                 |      |
| પ્રશ્ન.૨ | મેકોની ચોખા અને કુલાનું ફોર્ટિફિકેશન સમજાવો.                                                                                                                                  | (૧૦) |
|          | અથવા                                                                                                                                                                          |      |
| પ્રશ્ન.૨ | ફૂડ ફોર્ટિફિકેશનના હેતુ સમજાવી ફળ અને ખાંડની બનાવટમાં ફોર્ટિફિકેશન સમજાવો.                                                                                                    |      |
| પ્રશ્ન.૩ | ફૂડ પેકેજીંગ એટલે શું? સમજાવી પ્લાસ્ટિક મટીરીયલ ઉદાહરણ સાથે સમજાવો.                                                                                                           | (૧૦) |
|          | અથવા                                                                                                                                                                          |      |
| પ્રશ્ન.૩ | ફૂડ પેકેજીંગ એટલે શું? સમજાવી પેપર પેકેજીંગ ઉદાહરણ સાથે સમજાવો.                                                                                                               |      |
| પ્રશ્ન.૪ | ખાદ્યતેલ, ચરબી અને મરી મસાલામાં થતી ભેળસેળ અને આરોગ્ય પર થતી અસર સમજાવો.                                                                                                      | (૧૦) |
|          | અથવા                                                                                                                                                                          |      |
| પ્રશ્ન.૪ | ખાદ્ય ચીજોને લાગતો રાસાયણિક ચેપ સમજાવો.                                                                                                                                       |      |
| પ્રશ્ન.૫ | ટ્રેકનોંધ લખો. (કોઇપણ બે)                                                                                                                                                     | (૧૦) |
|          | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. ખોરાકમાં થતી ભેળસેળ રોકવાની જોગવાઈ</li> <li>2. મેટલ પેકેજીંગ મટીરીયલ્સ</li> <li>3. પ્રિઝર્વેટીવ</li> <li>4. ચીલીટન એજન્ટ</li> </ol> |      |

**ENGLISH VERSION**

|       |                                                                                                                                                                         |      |
|-------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Que.1 | Explain flavoring agent stabilizers and thickness agent.                                                                                                                | (10) |
|       | OR                                                                                                                                                                      |      |
| Que.1 | Explain food colours and nutrient supplements.                                                                                                                          |      |
| Que.2 | Explain fortification of macaron, I rice and cornmeal.                                                                                                                  | (10) |
|       | OR                                                                                                                                                                      |      |
| Que.2 | Explain aims food fortification and explained fortification of fruit and sugar.                                                                                         |      |
| Que.3 | What is food packaging? Explain plastic packaging material with example.                                                                                                | (10) |
|       | OR                                                                                                                                                                      |      |
| Que.3 | What is food packaging explain paper packaging material with example.                                                                                                   |      |
| Que.4 | Explain adulteration in oil fat and spices and explain effect on health.                                                                                                | (10) |
|       | OR                                                                                                                                                                      |      |
| Que.4 | Explain chemical infection on foodstuff.                                                                                                                                |      |
| Que.5 | Write a short note. (any two)                                                                                                                                           | (10) |
|       | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Laws of food adulteration</li> <li>2. Metal packaging material</li> <li>3. Preservatives</li> <li>4. Chilton agent</li> </ol> |      |

\*\*\*\*\*