

B.Sc. (HS) Semester - 5 (Remedial) (CBCS) Examination
March/April-2024 (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	કોઈપણ ચાર ખાદ્યોની ભેળસેળ અને તેની આડઅસરો લખો.	(૧૦)
	અથવા	
પ્રશ્ન.૧	ફૂડ ફોર્ટિફિકેશનનો એટલે શું? અને હેતુઓ લખો.	(૧૦)
પ્રશ્ન.૨	ફૂડ એડિટીવસનું વર્ગીકરણ લખો.	(૧૦)
	અથવા	
પ્રશ્ન.૨	ફૂડ પેકેજિંગના પ્રકાર અને ફાયદા લખો.	(૧૦)
પ્રશ્ન.૩	ભારતમાં ખાદ્ય ગુણવત્તા સુરક્ષા કાયદાની માહિતી આપો.	(૧૦)
	અથવા	
પ્રશ્ન.૩	ફૂડ પેકેજિંગમાં ઉપયોગમાં લેવાતા વિવિધ પ્રકારના મટિરિયલ્સ જણાવો.	(૧૦)
પ્રશ્ન.૪	ન્યુટ્રિસપ્લલીમેન્ટ્સ અને નોનન્યુટ્રિસપ્લલીમેન્ટ્સ સમજાવો.	(૧૦)
	અથવા	
પ્રશ્ન.૪	ફૂડ પેકેજિંગ મટિરિયલની પસંદગીની બાબતો લખો.	(૧૦)
પ્રશ્ન.૫	કોઈપણ બે ટૂંકનોંધ લખો.	(૧૦)
	૧. સ્ટેબિલાઈઝર અને થિક્કનેસ	
	૨. ફૂડ સેફ્ટિ ઓફિસરની સત્તાઓ અને જવાબદારીઓ	
	૩. ખાદ્ય રંગ	
	૪. બ્રેડ અને મેક્રોનીની બનાવટોનું ફોર્ટિફિકેશન	

ENGLISH VERSION

Que.1	Write the hazardous effects of any four-food adulteration.	(10)
	OR	
Que.1	What is food fortification? Write the aims of food fortification.	(10)
Que.2	Write the classification of food additives.	(10)
	OR	
Que.2	Write the types and advantages of food packaging.	(10)
Que.3	Give the information about Indian food laws.	(10)
	OR	
Que.3	Define the different types of food packaging materials.	(10)
Que.4	Explain Nutri supplements and non-Nutri supplements.	(10)
	OR	
Que.4	Write the selection points of food packaging materials.	(10)
Que.5	Write any two short notes.	(10)
	1. Stabiliser and thickness	
	2. Powers & Liability of Food Safety Officer	
	3. Food colour	
	4. fortification of mecronise and breads	
