

B.Sc. (HS) Semester - 5 (Remedial) (CBCS) Examination
March/April-2024 (NEW COURSE)
Food Technology 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	ફૂડ ફોર્ટિફિકેશનના હેતુની ચર્ચા કરો.	(૧૦)
	અથવા	
પ્રશ્ન.૧	ફૂડ પેકેજિંગનું મહત્વ અને તેના હેતુ સમજાવો.	(૧૦)
પ્રશ્ન.૨	ફૂડ એડિટિવસનું મહત્વ સમજાવી, ફ્લોર બ્લીચિંગ એજન્ટ વિશે ચર્ચા કરો.	(૧૦)
	અથવા	
પ્રશ્ન.૨	ફૂડ પેકેજિંગમાં પ્લાસ્ટિકનું મહત્વ સમજાવો.	(૧૦)
પ્રશ્ન.૩	ફૂડ લો નું મહત્વ સમજાવી, વિવિધ ફૂડ લો વિશે માહિતી આપો.	(૧૦)
	અથવા	
પ્રશ્ન.૩	ફ્લોર બ્લીચિંગ અને મેચ્યોરિંગ એજન્ટ અને ફૂડ કલર્સ સમજાવો.	(૧૦)
પ્રશ્ન.૪	નોન ન્યુટ્રીટીવ સ્વીટનર્સ અને ફ્લેવરિંગ એજન્ટ સમજાવો.	(૧૦)
	અથવા	
પ્રશ્ન.૪	ફૂડ પેકેજિંગ મટીરીયલની પસંદગી કરતી વખતે ધ્યાનમાં રાખવાનું મુદ્દાની ચર્ચા કરો.	(૧૦)
પ્રશ્ન.૫	ટૂંકનોંધ લખો. (કોઈપણ બે)	(૧૦)
	૧. ધાન્ય અને તેની બનાવટનું ફોર્ટિફિકેશન	
	૨. પેકેજીંગ મટીરીયલમાં ધાતુ સમજાવો	
	૩. ડેરી પ્રોડક્શનું ફોર્ટિફિકેશન	
	૪. ફ્રૂટ પ્રોડક્ટ એન્ડ મિટ એક્ટ	

ENGLISH VERSION

Que.1	Explain the purpose of food fortification.	(10)
	OR	
Que.1	Explain the importance and purpose of food packaging.	(10)
Que.2	Explain the importance of food additives and discuss about flour bleaching agent.	(10)
	OR	
Que.2	Explain the importance of plastic in food packaging.	(10)
Que.3	Explain the importance of food law and inform different types of food Law.	(10)
	OR	
Que.3	Explain flour, bleaching and maturing agent and food colours.	(10)
Que.4	Explain non-nutritive sweeteners and favouring agent.	(10)
	OR	
Que.4	Discuss points to keep in mind while selecting packaging material.	(10)
Que.5	Write short notes. (any two)	(10)
	1. Fortification of cereal and its products.	
	2. Explain metal in packaging material.	
	3. Fortification of dairy products.	
	4. Fruit product and meat act.	
