

**B.Sc. ( HS ) Semester - 5 (CBCS) Examination**  
**Oct/Nov - 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 | ફૂડ એડિટિવ્સનું મહત્વ સમજાવી, ફ્લોર બ્લીચિંગ એજન્ટ સમજાવો.                                                                                                                                                 | (૧૦) |
|          | અથવા                                                                                                                                                                                                       |      |
| પ્રશ્ન.૧ | ફૂડ ફોર્ટિફિકેશનના હેતુની ચર્ચા કરો.                                                                                                                                                                       |      |
| પ્રશ્ન.૨ | ફૂડ પેકેજીંગ પસંદ કરતી વખતે ધ્યાનમાં રાખવાના મુદ્દાની ચર્ચા કરો.                                                                                                                                           | (૧૦) |
|          | અથવા                                                                                                                                                                                                       |      |
| પ્રશ્ન.૨ | ધાન્ય અને તેની બનાવટોનું ફોર્ટિફિકેશન સમજાવો.                                                                                                                                                              |      |
| પ્રશ્ન.૩ | ફૂડ પેકેજીંગના વિવિધ પ્રકાર સમજાવો.                                                                                                                                                                        | (૧૦) |
|          | અથવા                                                                                                                                                                                                       |      |
| પ્રશ્ન.૩ | ખોરાકમાં ભેળસેળ રોકવાની જોગવાઈ વિશે ચર્ચા કરો.                                                                                                                                                             |      |
| પ્રશ્ન.૪ | ફૂડ લો નું મહત્વ અને વિવિધ ફૂડ લો વિશે સમજાવો.                                                                                                                                                             | (૧૦) |
|          | અથવા                                                                                                                                                                                                       |      |
| પ્રશ્ન.૪ | ભેળસેળની આરોગ્ય પર થતી આડઅસરો સમજાવો.                                                                                                                                                                      |      |
| પ્રશ્ન.૫ | ટ્રેકનોંધ લખો. (કોઇપણ બે).                                                                                                                                                                                 | (૧૦) |
|          | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. નોન ન્યૂટ્રિટિવ સ્વીટનર્સ અને ફ્લેવરિંગ એજન્ટ.</li> <li>2. મીઠાનું ફોર્ટિફિકેશન.</li> <li>3. ફૂડ કલર્સ.</li> <li>4. ચિલિટિંગ એજન્ટ અને સ્ટેબિલાઇઝર્સ.</li> </ol> |      |

**ENGLISH VERSION**

|       |                                                                                                                                                                                                               |      |
|-------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Que.1 | Explain the importance of Food Additives and Flour Bleaching Agent.                                                                                                                                           | (10) |
|       | OR                                                                                                                                                                                                            |      |
| Que.1 | Discuss the purpose of Food Fortification.                                                                                                                                                                    |      |
| Que.2 | Discuss points to consider while selecting Packaging Materials.                                                                                                                                               | (10) |
|       | OR                                                                                                                                                                                                            |      |
| Que.2 | Explain the Fortification of Cereals and its products.                                                                                                                                                        |      |
| Que.3 | Explain about different Food Packaging Materials.                                                                                                                                                             | (10) |
|       | OR                                                                                                                                                                                                            |      |
| Que.3 | Discuss about the methods to prevent Food Adulteration.                                                                                                                                                       |      |
| Que.4 | Explain the importance and different types of Food Law.                                                                                                                                                       | (10) |
|       | OR                                                                                                                                                                                                            |      |
| Que.4 | Explain the side effects of Food Adulteration on Health.                                                                                                                                                      |      |
| Que.5 | Write Short Notes. (Any Two)                                                                                                                                                                                  | (10) |
|       | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Non-nutritive Sweeteners and Flavoring Agents.</li> <li>2. Fortification of Salt.</li> <li>3. Food Colors.</li> <li>4. Chelating Agents and Stabilizers.</li> </ol> |      |

\*\*\*\*\*