

B.Sc. (HS) Semester - 5 (CBCS) Examination**Oct/Nov. - 2018****FOOD PROCESSING AND SAFETY (SKILL ENHANCEMENT COURSE)****Time: 1:30 Hours****Marks: 35****Instructions:**

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

- પ્રશ્ન-૧ ફૂડ પેકેજીંગ ના હેતુ અને પસંદગી કરતી વખતે ધ્યાનમાં રાખવાના મુદ્દાઓની ચર્ચા કરો. (૧૦)
અથવા
- પ્રશ્ન-૧ ફૂડ એડીટીવ્ઝની વ્યાખ્યા આપી કોઈ પણ ત્રણ વિસ્તારથી સમજાવો.
- પ્રશ્ન-૨ વિનેગર બનાવવાની ધીમી પદ્ધતિ વિશે લખો. (૧૦)
અથવા
- પ્રશ્ન-૨ સુવિધાજનક ખાદ્યના પ્રકારો સમજાવો
- પ્રશ્ન-૩ ટ્રેકનોઈ લખો. (કોઈપણ ત્રણ) (૧૫)
(1) ફૂડ ફોર્ટીફિકેશનના હેતુઓ
(2) ફૂડ પેકેજીંગ મટીરીયલ્સ તરીકે 'કાચ'
(3) એગમાર્ક
(4) ડેરી પ્રોડક્ટ્સ અને ચોખાની બનાવટનું ફોર્ટીફિકેશન
(5) માલ્ટ વિનેગર
(6) સુવિધાજનક ખાદ્યના ગેરફાયદા

English Version

- Q-1 Discuss the purpose of food packaging and points to keep in mind while selecting it. (10)
OR
- Q-1 Define food additives and explain any three in detail.
- Q-2 Write about slow method of vinegar preparation. (10)
OR
- Q-2 Explain types of convenience food..
- Q-3 Write Short notes.(Any Three) (15)
(1) Objectives of food fortification
(2) Glass as a food packaging materials
(3) Agmark
(4) Fortification of dairy and rice products
(5) Malt vinegar
(6) Disadvantages of food packaging
