

B.Sc. (HS) Semester - 5 (CBCS) Examination**Oct/Nov.– 2019****FOOD PROCESSING AND SAFETY(SKILL ENHANCEMENT COURSE)****Time: 2:30 Hours****Marks: 35****Instructions:**

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

-
- પ્રશ્ન-૧ ફૂડ ફોર્ટીફિકેશનનો અર્થ જણાવી માર્કેટમાં ઉપલબ્ધ જૂદા-જૂદા ફોર્ટીફાઇડ ફૂડસ વિશે માહિતી આપો.. (૧૦)
અથવા
વિનેગર બનાવટની રીત વિશે લખો. (૧૦)
- પ્રશ્ન-૨ ફૂડ એડીટીવ્સનો અર્થ જણાવી તેનું વર્ગીકરણ જણાવો. (૧૦)
અથવા
સુવિધાજનક ખાદ્યો વિશે લખો. (૧૦)
- પ્રશ્ન-૩ ટુંકનોંધ લખો (કોઈપણ ત્રણ) (૧૫)
૧. પેકેજીંગ માં ઉપયોગમાં લેવાતા મટીરીયલ્સ.
૨. ફૂડ સ્ટાન્ડર્ડ્સ
૩. સુવિધાજનક ખાદ્યનાં ફાયદા અને ગેરફાયદા
૪. ફૂડ સેફ્ટી ઓફિસરની સત્તાઓ અને જવાબદારીઓ
૫. પેકેજીંગ મટીરીયલની ગુણવત્તા
૬. એક્સ્ટ્રુડેડ ફૂડ.

ENGLISH VERSION

- Q.1 Give meaning of food fortification and write about different fortified foods available in market. (10)
OR
Write about methods of vinegar preparation. (10)
- Q.2 Give meaning and classification of food additives. (10)
OR
Write about convenience food. (10)
- Q.3 Write short note (any three) (15)
1. Materials used for packaging.
2. Food standards.
3. Advantages and disadvantages of convenience foods.
4. Powers and liabilities of food safety officer.
5. Qualities of packaging materials.
6. Extruded food.
