

647510**BHS5FppSE05A**

Seat No : _____

B.Sc. (HS) Semester - 5 (Remedial) (CBCS) Examination**Feb/Mar. -2021 (NEW COURSE)****Food Processing And Packaging(S E C)****Time: 1:30 Hours****Marks: 30****Instructions:**

1. Figures to the right indicate marks.
2. There are five questions in the question paper.
3. Answer any three of the following questions.

-
- પ્રશ્ન.૧ ફ્લેવરીંગ એજેન્ટ, સ્ટેબીલાઈઝર્સ અને થીકનેસ એજેન્ટ સમજાવો. (૧૦)
- પ્રશ્ન.૨ ફૂડ ફોર્ટીફિકેશનના હેતુ સમજાવી ફળ અને ખાંડની બનાવટમાં ફોર્ટીફિકેશન સમજાવો (૧૦)
- પ્રશ્ન.૩ પેપર અને પ્લાસ્ટીક પેકેજીંગ મટીરીયલ ઉદાહરણ સાથે સમજાવો. (૧૦)
- પ્રશ્ન.૪ ખાધ્યતેલ, ચરબી અને મરી મસાલામાં થતી ભેળસેળ અને આરોગ્ય પર થતી તેની અસર સમજાવો. (૧૦)
- પ્રશ્ન.૫ કોઈ પણ બે ટુંક નોંધ લખો. (૧૦)
1. ખોરાક ભેળસેળ નિવારણ અધિનિયમ-1954
 2. પેકેજીંગના પ્રકાર
 3. ડેરી પ્રોડક્ટ, ફેટ અને માર્ગેરીનનું ફોર્ટીફિકેશન
 4. નોન ન્યુટ્રીટીવ સ્વીટનેસ

ENGLISH VERSION

- Q.1 Explain flavoring agent, stabilizers and thickness agent. (10)
- Q.2 Explain aim of food fortification of fruit and sugar product. (10)
- Q.3 Explain paper and plastic packaging material with example. (10)
- Q.4 Explain food adulteration in edible oil, fat and black paper and its effect on health (10)
- Q.5 Write any two short note. (10)
1. the prevention of food adulteration act-1954
 2. Types of packaging
 3. fortification of dairy products fat, and margarine
 4. Nonnutritive sweetness
