

B.Sc. (HS) Semester - 5 (Remedial) (CBCS) Examination**Feb/Mar. -2021 (NEW COURSE)****Food Technology 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 અનાજ અને ધાન્યો નું ફોર્ટીફિકેશન સમજાવો. (૧૦)
- પ્રશ્ન.૨ ફૂડ પેકેજીંગ મટીરીયલના પ્રકાર જણાવી કોઈપણ બે મટીરીયલ ઉદાહરણ સાથે સમજાવો. (૧૦)
- પ્રશ્ન.૩ સરફેસ એક્ટીંગ એજન્ટ અને નોન ન્યુટ્રીટીવ સ્વીટનેસ સમજાવો. (૧૦)
- પ્રશ્ન.૪ ભારત સરકારના અધિનિયમ મુજબ કયા સંજોગોમાં ભેળસેળ કરેલ હોવાનું ગણાશે સમજાવો. (૧૦)
- પ્રશ્ન.૫ કોઈ પણ બે ટુંક નોંધ લખો. (૧૦)

1. દૂધ અને દૂધની બનાવટ માં ભેળસેળ
2. ફૂડ પેકેજીંગના હેતુ
3. ફૂડ ફોર્ટીફિકેશનના હેતુ
4. ચીલેટીંગ એજન્ટ

ENGLISH VERSION

- Q.1 Explain fortification of cereals and grains. (10)
- Q.2 Give types of food packaging material and explain its two types with example. (10)
- Q.3 Explain and surface acting agent and non-nutritive sweetness. (10)
- Q.4 Explain as per the act of Indian Government under which circumstances it is considered adulteration. (10)
- Q.5 Write any two short note. (10)
1. Adulteration in milk and milk product
 2. Purpose of Food packaging
 3. Purpose of food fortification
 4. Chelating agent
