

B.Sc. (HS) Semester - 5 (Remedial) (CBCS) Examination
March/April-2022 (NEW COURSE)
Food Technology 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 એડીટીવસનું મહત્વ સમજાવી, નોન ન્યુટ્રીટીવ સ્વીટનર્સ સમજાવો	(૧૦)
	અથવા	
પ્રશ્ન-૧	ધાન્ય અને ધન્ય બનાવટનું ફોરટીફિકેશન સમજાવો	
પ્રશ્ન-૨	પ્રિવેન્શન ઓફ ફૂડ એડલ્ટરેશન એક્ટ વિગતવાર સમજાવો	(૧૦)
	અથવા	
પ્રશ્ન-૨	ફૂડ પેકેજીંગના ફાયદા અને હેતુ સમજાવો	
પ્રશ્ન-૩	ફૂડ ફોરટીફિકેશનના હેતુની ચર્ચા કરો	(૧૦)
	અથવા	
પ્રશ્ન-૩	ફૂડ પેકેજીંગમાં પ્લાસ્ટીકનું મહત્વ સમજાવો	
પ્રશ્ન-૪	ડેરી પ્રોડક્ટ અને ફળની બનાવટનું ફોરટીફિકેશન સમજાવો	(૧૦)
	અથવા	
પ્રશ્ન-૪	ફૂડ પેકેજીંગ કરતી વખતે ધ્યાનમાં રાખવાના મુદ્દાઓની ચર્ચા કરો	
પ્રશ્ન-૫	ટૂંકનોંધ લખો (કોઈપણ બે)	(૧૦)
	૧ ફ્લોર બ્લીચીંગ અને મેચ્યોરીંગ એજન્ટ	
	૨ મીઠાનું ફોરટીફિકેશન સમજાવો	
	૩ ફૂડ પેકેજીંગ માં ધાતુ નું મહત્વ	
	૪ ચીલીટીંગ એજન્ટ અને સ્ટેબીલાઈઝર	

English version

Que-1	Explain the importance of Food additives and discuss non-Nutritive sweeteners.	(10)
	OR	
Que-1	Explain the Fortification of Wheat and Wheat Products.	
Que-2	Explain in detail Prevention of Food adulteration Act.	(10)
	OR	
Que-2	Explain the purpose and advantages of Food packaging.	
Que-3	Explain the Purpose of Food Fortification.	(10)
	OR	
Que-3	Explain the importance of Plastic in food packaging.	
Que-4	Explain the fortification of Dairy Products and Fruit Products.	(10)
	OR	
Que-4	Explain the factors to consider while selecting food Packaging.	
Que-5	Write Short Notes (any two)	(10)
	1 Flour Bleaching and Maturing agent.	
	2 Explain fortification of salt.	
	3 Importance of Metalin food Packaging.	
	4 chilling agent and Stabilizers.	
