

B.Sc. (HS) Semester - 5 (Remedial) (CBCS) Examination
March/April-2023 (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 ફ્લેવરિંગ એજન્ટ અને સ્ટેબિલાઇઝર્સ અને થીકનેસ એજન્ટ સમજાવો. (૧૦)
 અથવા
- પ્રશ્ન.૧ ફૂડ એડિટિવની વ્યાખ્યા આપી તેની કાયદાકીય કલમ સમજાવો.
- પ્રશ્ન.૨ મીઠું, તેલીબીયા અને ફેટનું ફોર્ટિફિકેશન સમજાવો. (૧૦)
 અથવા
- પ્રશ્ન.૨ મેકોની ચોખા અને થુલાનું ફોર્ટિફિકેશન સમજાવો.
- પ્રશ્ન.૩ પેકેજીંગ મટીરીયલના પ્રકાર જણાવો. કોઈપણ બે મટીરીયલ સવિસ્તાર સમજાવો. (૧૦)
 અથવા
- પ્રશ્ન.૩ ફૂડ પેકેજીંગ એટલે શું? તેના પ્રકાર ઉદાહરણ સાથે સમજાવો.
- પ્રશ્ન.૪ ભેળસેળ એટલે શું? ભેળસેળના કારણો સમજાવો. (૧૦)
 અથવા
- પ્રશ્ન.૪ ખાદ્ય તેલ અને મરી મસાલાની ભેળસેળ અને તેની આરોગ્ય પર અસર વિશે લખો.
- પ્રશ્ન.૫ કોઈપણ બે ટૂંકનોંધ લખો. (૧૦)
1. દૂધ અને દૂધની બનાવટમાં ભેળસેળ
 2. પેકેજીંગના હેતુ
 3. ફૂડ ફોર્ટિફિકેશનના હેતુ
 4. ચીલીટન એજન્ટ

ENGLISH VERSION

- Q.1 Explain Flavorings agent, stabilizers agent and thickness agent. (10)
 OR
- Q.1 Give definition of food additives and explain its laws.
- Q.2 Explain fortification of salt, oil seeds and Fat. (10)
 OR
- Q.2 Explain fortification of macaroni rice end corn mill.
- Q.3 Write types of packaging material and explain any two type. (10)
 OR
- Q.3 what is food packaging? explain it's with example.
- Q.4 what is adulteration? Explain causes of adulteration. (10)
 OR
- Q.4 Write about adulteration of oil spices and explain its effect on health.
- Q.5 Write any two short note. (10)
1. adulteration in milk and milk product
 2. Objectives of packaging
 3. Objectives of food fortification
 4. Chilton agent
