

B.Sc. (HS) Semester - 5 (CBCS) Examination
Oct/Nov - 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 ફુડ એડિટિવસની વ્યાખ્યા આપી તેની કાયદાકીય કલમો વિશે સમજાવો. (૧૦)
 અથવા
- પ્રશ્ન.૧ ફ્લેવરિંગ એજન્ટ સ્ટેબિલાઇઝર્સ અને થીકનેસ એજન્ટ સમજાવો.
- પ્રશ્ન.૨ મેકોની થુલા અને ચોખાનું સર્ટિફિકેશન સમજાવો. (૧૦)
 અથવા
- પ્રશ્ન.૨ મીઠું તેલીબીયા અને ફેટનું ફોર્ટિફિકેશન સમજાવો.
- પ્રશ્ન.૩ ફુડ પેકેજીંગ એટલે શું? તેના પ્રકાર ઉદાહરણ સાથે સમજાવો. (૧૦)
 અથવા
- પ્રશ્ન.૩ મેટલ, પ્લાસ્ટિક મટીરીયલ સમજાવો.
- પ્રશ્ન.૪ ખાદ્યતેલ અને મરી મસાલામાં ભેળસેળના કારણો જણાવો. (૧૦)
 અથવા
- પ્રશ્ન.૪ ભેળસેળ એટલે શું? ભેળસેળના કારણો જણાવો.
- પ્રશ્ન.૫ ટ્રંકનોંધ લખો. (કોઇપણ બે) (૧૦)
1. દૂધ અને દુધની બનાવટ ભેળસેળ
 2. પેકેજીંગના હેતુ
 3. ફૂડ ફોર્ટિફિકેશનના હેતુ
 4. ચીલીટન એજન્ટ

ENGLISH VERSION

- Que.1 Give definition of food additives and explain its laws. (10)
 OR
- Que.1 Explain flavouring agent stabilizers and thickness agent.
- Que.2 Explain macaroni cornmeal and rice fortification. (10)
 OR
- Que.2 Explain fortification of salt oil seeds and fat.
- Que.3 What is food packaging? Explain its types with examples. (10)
 OR
- Que.3 Explain metal and plastic packaging materials.
- Que.4 Explain adulteration in oil and spices. And explain its effect in health. (10)
 OR
- Que.4 What is adulteration? Explain causes adulteration.
- Que.5 Write a short note. (any two) (10)
1. Adulteration in milk and milk product
 2. Objectives of packaging
 3. Objectives of fortification
 4. Chilton agent
