

B.Sc. (HS) Semester - 5 (CBCS) Examination
Oct/Nov - 2024 (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 એડિટિવ્સનું મહત્વ સમજાવી, ફૂડ કલર્સ વિશે માહિતી આપો.	(૧૦)
	અથવા	
પ્રશ્ન.૧	ફૂડ ફોર્ટિફિકેશનનું મહત્વ સમજાવી, ડેરી પ્રોડક્ટનું ફોર્ટિફિકેશન સમજાવો.	
પ્રશ્ન.૨	ફૂડ પેકેજીંગ મટીરીયલની પસંદગી કરતી વખતે ધ્યાનમાં રાખવાનાં મુદ્દાની ચર્ચા કરો.	(૧૦)
	અથવા	
પ્રશ્ન.૨	વિવિધ પેકેજીંગ મટીરીયલના નામ આપી, પેકેજીંગમાં પ્લાસ્ટિકનું મહત્વ સમજાવો.	
પ્રશ્ન.૩	પ્રિઝર્વેટીવ્સ અને ચિલિટિંગ એજન્ટ સમજાવો.	(૧૦)
	અથવા	
પ્રશ્ન.૩	ફ્લોર બ્લીચીંગ અને મેચ્યુરિંગ એજન્ટ સમજાવો.	
પ્રશ્ન.૪	ફૂડ લોનું મહત્વ સમજાવી, પ્રિઝર્વેશન ઓફ ફૂડ એડલ્ટરેશન સમજાવો.	(૧૦)
	અથવા	
પ્રશ્ન.૪	અનાજ અને ધાન્યોનું ફોર્ટિફિકેશન સમજાવો.	
પ્રશ્ન.૫	ટ્રેકનોંધ લખો. (કોઈપણ બે)	(૧૦)
	1. નોન ન્યુટ્રિટીવ સ્વેટનેસ 2. ફૂડ પેકેજીંગના ફાયદા 3. પેકેજીંગ મટીરીયલ તરીકે ગ્લાસ 4. મીઠાનું ફોર્ટિફિકેશન	

ENGLISH VERSION

Que.1	Explain importance of Food Additives and explain Food Colours in detail.	(10)
	OR	
Que.1	Explain importance of Food Fortification and explain fortification of Dairy Products.	
Que.2	Discuss the points to be considered while selecting Food Packaging Material.	(10)
	OR	
Que.2	Give names of various Packaging Material and explain importance of Plastic in packaging.	
Que.3	Explain preservatives and chili ting Agents.	(10)
	OR	
Que.3	Explain flour bleaching and maturing Agents.	
Que.4	Explain importance of Food Law and explain prevention of Food Adulteration Act.	(10)
	OR	
Que.4	Explain fortification of Cereals and Grains.	
Que.5	Write Short Notes. (Any Two)	(10)
	1. Non-nutritive Sweetness 2. Advantages of Food Packaging 3. Glass as Packaging Material 4. Salt Fortification	
