

**B.Sc. ( HS ) Semester - 5 (CBCS) Examination****Oct/Nov - 2025 (NEW COURSE)****Food Processing 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 અડિટિવ્સનો અર્થ અને વર્ગીકરણ સમજાવો.                        | (૧૦) |
|          | અથવા                                                            |      |
| પ્રશ્ન-૧ | ફૂડ ફોર્ટિફિકેશનનો અર્થ અને હેતુઓ લખો.                          |      |
| પ્રશ્ન-૨ | ફૂડ પેકેજિંગના પ્રકાર, ફાયદા અને ગેરફાયદા લખો.                  | (૧૦) |
|          | અથવા                                                            |      |
| પ્રશ્ન-૨ | ભારતમાં ખાદ્ય ગુણવત્તા સુરક્ષા કાયદાની માહિતી આપો.              |      |
| પ્રશ્ન-૩ | ફૂડ પેકેજિંગમાં ઉપયોગમાં લેવાતા વિવિધ પ્રકારના મટિરિયલ્સ જણાવો. | (૧૦) |
|          | અથવા                                                            |      |
| પ્રશ્ન-૩ | ન્યુટ્રિસપલ્લીમેન્ટ્સ અને નોનન્યુટ્રિસપલ્લીમેન્ટ્સ સમજાવો.      |      |
| પ્રશ્ન-૪ | કોઈપણ પાંચ ખાદ્યોની ભેળસેળ અને તેની આડઅસરો લખો.                 | (૧૦) |
|          | અથવા                                                            |      |
| પ્રશ્ન-૪ | ફૂડ પેકેજિંગનું મહત્વ અને મટિરિયલની પસંદગીની બાબતો લખો.         |      |
| પ્રશ્ન-૫ | કોઈ પણ બે ટૂંક નોંધ લખો.                                        | (૧૦) |
|          | 1) સ્ટેબિલાઈઝર અને થિક્કનેસ.                                    |      |
|          | 2) દૂધ અને દૂધની બનાવટોનું ફોર્ટિફિકેશન.                        |      |
|          | 3) ફૂડ પેકેજિંગના હેતુઓ.                                        |      |
|          | 4) ફળ અને ખાંડની બનાવટોનું ફોર્ટિફિકેશન.                        |      |

**ENGLISH VERSION**

|       |                                                                        |      |
|-------|------------------------------------------------------------------------|------|
| Que.1 | Explain the Meaning and classification of food additives.              | (10) |
|       | OR                                                                     |      |
| Que.1 | Write the meaning and objectives food fortification.                   |      |
| Que.2 | Write the types, advantages, and disadvantages of food packaging.      | (10) |
|       | OR                                                                     |      |
| Que.2 | Give the information about Indian food laws.                           |      |
| Que.3 | Define the types of materials use in the food packaging.               | (10) |
|       | OR                                                                     |      |
| Que.3 | Explain Nutri supplements and non-Nutri supplements.                   |      |
| Que.4 | Write hazardous effects of any five food adulteration.                 | (10) |
|       | OR                                                                     |      |
| Que.4 | Write the Importance and selection points of food packaging materials. |      |
| Que.5 | Write any two short notes.                                             | (10) |
|       | 1) Stabiliser and thickness.                                           |      |
|       | 2) Fortification of Milk and Milk Products.                            |      |
|       | 3) Objectives of food Packaging.                                       |      |
|       | 4) Fortification of fruits and sugar products.                         |      |

\*\*\*\*\*