

647510**BHS5FppSE05A****Seat No : _____****B.Sc. (HS) Semester - 5 (Remedial) (CBCS) Examination****March/April-2026 (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 એડીટીવ્સની વ્યાખ્યા આપી ફૂડ કલર અને બ્લીચીંગ એજન્ટ વિષે સમજાવો.	(૧૦)
	અથવા	
પ્રશ્ન-૧	ફૂડ એડીટીવ્સનું વર્ગીકરણ જણાવો.	
પ્રશ્ન-૨	ફૂડ ફોર્ટીફિકેશનનો અર્થ અને હેતુ લખો.	(૧૦)
	અથવા	
પ્રશ્ન-૨	ખાદ્યપદાર્થના એનરીચમેન્ટ અને ફોર્ટીફિકેશનના હેતુઓ જણાવો.	
પ્રશ્ન-૩	ફૂડ પેકેજીંગના પ્રકાર અને ફાયદા વર્ણવો.	(૧૦)
	અથવા	
પ્રશ્ન-૩	ફૂડ પેકેજીંગ માટે ઉપયોગમાં લેવાતા વિવિધ પ્રકારના મટીરીયલ લખો.	
પ્રશ્ન-૪	ભારતમાં ખાદ્ય પદાર્થની ગુણવત્તા માટે નક્કી કરેલ બાબતો જણાવો.	(૧૦)
	અથવા	
પ્રશ્ન-૪	ખાદ્ય ભેળસેળની આરોગ્ય પર થતી અસર સમજાવો.	
પ્રશ્ન-૫	ટ્રેકનોંધ લખો. (કોઈપણ બે)	(૧૦)
	1) સ્ટેબિલાઈઝર અને થીકનેસ.	
	2) ડેરી પ્રોડક્ટનું ફોર્ટીફિકેશન.	
	3) ફૂડ પેકેજીંગ મટિરિયલના ગુણ.	
	4) ખાદ્ય સુરક્ષા કાયદા.	

ENGLISH VERSION

Que.1	Define the food additives and explain food coloring and bleaching agents.	(10)
	OR	
Que.1	Describe the classification of food additives.	
Que.2	Write the meaning and objectives of food fortification.	(10)
	OR	
Que.2	Describe the objectives of enrichment and fortification of food products.	
Que.3	Describe the types of food packaging and their advantages.	(10)
	OR	
Que.3	Write the different types of materials used for food packaging.	
Que.4	Explain the factors decided for the quality of food products in India.	(10)
	OR	
Que.4	Explain the effects of food adulteration on health.	
Que.5	Write Short Notes: (Any Two)	(10)
	1) Stabilizers and thickeners.	
	2) Fortification of dairy products.	
	3) Properties of food packaging materials.	
	4) Food safety laws.	
