

647510**BHS5FtpSE05A****Seat No : _____****B.Sc. (HS) Semester - 5 (Remedial) (CBCS) Examination****March/April-2026 (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 વર્ગીકરણ લખો.	(૧૦)
	અથવા	
પ્રશ્ન-૧	ફૂડ પેકેજિંગના હેતુઓ અને મહત્વ લખો.	
પ્રશ્ન-૨	ફૂડ પેકેજિંગ મટીરિયલની પસંદગીની બાબતો લખો.	(૧૦)
	અથવા	
પ્રશ્ન-૨	ફૂડ એડિટિવ્સનું મહત્વ સમજાવી, નોન ન્યુટ્રિટિવ સ્વીટનર્સ સમજાવો.	
પ્રશ્ન-૩	ન્યુટ્રી સપ્લિમેન્ટ અને નોન ન્યુટ્રી સપ્લિમેન્ટ સમજાવો.	(૧૦)
	અથવા	
પ્રશ્ન-૩	ફૂડ પેકેજિંગમાં પ્લાસ્ટીકનું મહત્વ સમજાવો.	
પ્રશ્ન-૪	પ્રીવેન્શન ઓફ ફૂડ એડલ્ટરેશન એક્ટ વિગતવાર સમજાવો.	(૧૦)
	અથવા	
પ્રશ્ન-૪	કોઈપણ પાંચ ખાદ્યોની ભેળસેળ લખો.	
પ્રશ્ન-૫	ટૂકનોંધ લખો. (કોઈપણ બે).	(૧૦)
	1) ખોરાક ભેળસેળ નિવારણ અધિનિયમ ૧૯૫૪	
	2) સ્ટેબીલાઈઝર્સ અને થીકનર્સ	
	3) ફેટ અને માર્ગરીનું ફોર્ટિફિકેશન.	
	4) ખાદ્ય કાયદાઓ	

ENGLISH VERSION

Que.1	Explain the classification of food additives.	(10)
	OR	
Que.1	Write the objectives and importance of food packaging.	
Que.2	Write the selection points of food packaging materials.	(10)
	OR	
Que.2	Explain the importance of Food additives and discuss non-Nutritive sweeteners.	
Que.3	Explain Nutri supplements and non-Nutri supplements.	(10)
	OR	
Que.3	Explain importance of plastic in food packaging	
Que.4	Explain in detail Prevention of Food adulteration Act.	(10)
	OR	
Que.4	Write about any five-food adulteration.	
Que.5	Write short note: (Any Two)	(10)
	1) The prevention of Food adulteration Act 1954	
	2) Stabilizers and thickeners	
	3) Fortification of fat and margarine	
	4) Food laws	
