



AAC-007-001608

Seat No. _____

B. Sc. (Home Sci.) (CBCS) (Sem. VI) Examination

March / April – 2016

Food Processing and Safety : Paper - V

(New Course)

Faculty Code : 007

Subject Code : 001608

Time : Hours]

[Total Marks : 50

- સૂચના : (૧) પ્રશ્ન - ૧ MCQ છે
(૨) પ્રશ્ન - ૨ માં કોઈ પણ બે સવાલના જવાબ આપો.
(૩) પ્રશ્ન - ૩ કોઈ પણ ત્રણ ટૂંકનોંધ લખો.

1 MCQ : બહુવિકલ્પીય પ્રશ્નો :

15

- (1) વાયરસ, બેક્ટેરિયા અને ફૂગ _____ માટે જવાબદાર એજન્ટ છે.
(A) પ્રદૂષણ (B) કોનટામીનેશન
(C) એડલ્ટ્રેશન (D) સૂકવણી
- (2) _____ એ Food intoxication નું એક ઉદાહરણ છે.
(A) બોટ્યુલીઝમ (B) ફૂડ પોઈઝનિંગ
(C) પેરેસાઈટસ (D) વોમીટિંગ
- (3) _____ બેક્ટેરિયા ફૂડ પોઈઝનિંગ માટે જવાબદાર છે.
(A) સેમોલીના (B) સ્ટેફાઈલોકોકલ
(C) બોટ્યુલીઝમ (D) ઉપરોક્ત બધા
- (4) ડેરી અને કન્ફેક્શનરીની બનાવટમાં _____ નો મોટેપાયે ઉપયોગ થાય છે.
(A) ઈમલસીફાયર (B) સુગર
(C) પ્રીઝરવેટીવ (D) કલર

- (5) _____ સૂકા ફળોમાં થતું બ્રાઉનીંગ રીએક્શન અટકાવે છે.
 (A) ખાંડ (B) મીઠું
 (C) સલ્ફરડાઇઓક્સાઇડ (D) એસિટિક એસિડ
- (6) _____ બ્રેડ અને કેકમાં ફુગ અને યીસ્ટની વૃદ્ધિને અટકાવવામાં મદદ કરે છે.
 (A) પ્રોપીઓનીક એસિડ (B) બેન્ઝોઇક એસિડ
 (C) એસિટિક એસિડ (D) સલ્ફરડાઇઓક્સાઇડ
- (7) સોફ્ટ ડ્રીકમાં તેનો રંગ બગડતો અટકાવવા _____ ચીલીટીંગ એજન્ટ તરીકે ઉમેરવામાં આવે છે.
 (A) બેન્ઝોઇક એસિડ (B) સાઇટ્રીક એસિડ
 (C) નાઇટ્રીક એસિડ (D) લેસીથીન
- (8) _____ થી પેકેજીંગ મટીરીયલની મજબૂતાઈ વધી જાય છે.
 (A) પ્લાસ્ટીક (B) એલ્યુમીનીયમ ફોઇલ
 (C) લેમીનેશન (D) કાગળ
- (9) ધાતુની પાતળી શીટને _____ કહે છે.
 (A) પોલીફીલ્મ (B) પોલીએમાઇડસ
 (C) પ્લાસ્ટીક (D) ફોઇલ
- (10) B.H.A., B.H.T., અને P.G. એ _____ છે.
 (A) પ્રીઝરવેટીવ (B) કલર
 (C) એન્ટીઓક્સીડન્ટ (D) ઈમલસીફાયર
- (11) પોષક તત્વની ખામીની પૂર્તિ કરવા બહારથી ઉમેરાતા તત્વોને _____ કહે છે.
 (A) એડીટીવ્સ (B) ફુડફોર્ટીફિકેશન
 (C) ફુડ એડલ્ટ્રેશન (D) પ્રીઝરવેશન

- (12) મીઠાનું ફોર્ટીફિકેશન _____ વડે થાય છે.
 (A) આયોડીન (B) સોડીયમ
 (C) આર્યન (D) મીનરલ
- (13) જે ખાદ્યો પર રાંધવાની અંશતઃ પ્રક્રિયા થયેલી હોય અને સરળતાથી ઉપયોગ થઈ શકે તેવા ખાદ્યોને _____ કહે છે.
 (A) પ્રીઝરવેટીવ (B) પેકડ ખાદ્યો
 (C) સુવિધાજનક ખાદ્યો (D) અન્ય
- (14) પ્રીવેનશન ઓફ ફુડ એડલ્ટ્રેશનનો કાયદો _____ ની સાલમાં અમલમાં આવ્યો.
 (A) 1958 (B) 1955
 (C) 1964 (D) 1959
- (15) 1946માં ભારત સરકાર દ્વારા _____ કાયદો બહાર પાડવામાં આવ્યો.
 (A) ISI (B) Aggmark
 (C) બ્રાન્ડીંગ (D) ફૂટ પ્રોડક્ટ એક્ટ

2 નીચેના પ્રશ્નોમાંથી કોઈપણ બેના જવાબ આપો : 20

- (1) બોટ્યુલીઝમ ફુડ પોઈઝનીંગ સમજાવો.
- (2) અરગોટીઝમ અને આલ્કાટોક્સીન વિશે ચર્ચા કરો.
- (3) ફુડ પેકેજિંગના હેતુ અને પસંદગી વખતે ધ્યાનમાં રાખવાના મુદ્દાની ચર્ચા કરો.
- (4) સુવિધાજનક ખાદ્યોના પ્રકાર, ફાયદા અને ગેરફાયદાની ચર્ચા કરો.

3 ટૂંકનોંધ લખો : (કોઈપણ ત્રણ) 15

- (a) ડેરી પ્રોડક્ટ્સ અને ફળની બનાવટનું ફોર્ટીફિકેશન
- (b) પ્રીવેનશન ઓફ ફુડ એડલ્ટ્રેશન એક્ટ સમજાવો.
- (c) ફુડ કલર્સ અને એન્ટીઓક્સીડન્ટ્સ સમજાવો.
- (d) ફુડ ફોર્ટીફિકેશનનો હેતુ સમજાવો.
- (e) પેકેજિંગ મટીરીયલમાં ધાતુ વિશે સમજાવો.
- (f) ખોરાકને લગતા ચેપને અટકાવવાના ઉપાયોની ચર્ચા કરો.

ENGLISH VERSION

Instructions :

- (1) Q. no. 1 is M.C.Q.
- (2) Q. No. 2 - Answer any two of the given question.
- (3) Q. No. 3 - Answer any three short notes.

1 M.C.Q. :

15

- (1) Virus, bacteria and fungi are responsible for _____.
(A) Pollution (B) Contamination
(C) Adulteration (D) Drying
- (2) _____ is an example of food intoxication.
(A) Botulism (B) Food Poisoning
(C) Parasites (D) Vomitting
- (3) _____ bacteria are responsible agents for food Poisoning.
(A) Samolina (B) Stephylococal
(C) Botulism (D) All of them
- (4) In dairy and confectionary products _____ is used in large scale.
(A) Emulsifier (B) Sugar
(C) Preservative (D) Colour
- (5) _____ stops the browning reaction in dry fruits.
(A) Sugar (B) Salt
(C) Sulphur dioxide (D) Acetic acid

- (6) _____ helps in preventing growth of yeast in bread and cake.
- (A) Propionic acid (B) Benzoic acid
(C) Acetic acid (D) Sulphur dioxide
- (7) To prevent the change in colour in soft drink _____
chilliting agent is added.
- (A) Benzoic acid
(B) Citric acid
(C) Nitric acid
(D) Lecithin
- (8) Strongness of packaging material is increased with _____.
- (A) Plastic (B) Aluminium foil
(C) Lamination (D) Paper
- (9) Thin sheet of metal is known as _____.
- (A) Polyfilm (B) Polyamides
(C) Plastic (D) Foil
- (10) B.H.A., B.H.T. and P.G. are _____.
- (A) Preservative
(B) Colour
(C) Antioxidants
(D) Emulsifier

- (11) The products added from outside to fulfill the deficiency of nutrients is known as _____.
- (A) Additives
 - (B) Food fortification
 - (C) Food Adulteration
 - (D) Preservation
- (12) Salt is fortified with -
- (A) Iodine
 - (B) Sodium
 - (C) Iron
 - (D) Mineral
- (13) The food which are partially cooked and can be easily used are called_____.
- (A) Preservative
 - (B) Packed food
 - (C) Convenience food
 - (D) Other
- (14) Prevention of Food Adulteration Act commenced from _____ year.
- (A) 1958
 - (B) 1955
 - (C) 1964
 - (D) 1959
- (15) Government of India passed_____ Act from 1946.
- (A) ISI
 - (B) Aggmark
 - (C) Branding
 - (D) Fruit Product Act

2 Answer any **two** of the following questions : **20**

- (1) Explain Botulism food poisoning.
- (2) Discuss about Ergotism and Alphatoxin
- (3) Discuss the purpose of food packaging and points to keep in mind while selecting it.
- (4) Discuss about types of convenience food, its advantage and disadvantage.

3 Write short notes : (any **three**) **15**

- (a) Fortification of Dairy Products and Fruit items
- (b) Explain prevention of Food Adulteration Act
- (c) Explain food colours and antioxidants
- (d) Explain aims of food fortification
- (e) Explain metal as packaging material
- (f) Discuss about the solutions to prevent food intoxication.
