



AAC-007-001634

Seat No. _____

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

March / April – 2016

**Food Processing & Safety : Paper-V
(New Course)**

Faculty Code : 007

Subject Code : 001634

Time : 2 Hours]

[Total Marks : 50

1 M.C.Q. :

15

(1) મશરૂમ એ શું છે ?

(A) બેક્ટેરિયા

(B) શાકભાજી

(C) ફળ

(D) ફૂગ

(2) હૂફવર્મ માટે જવાબદાર સૂક્ષ્મજીવાણુ

(A) મેટાઝોલ પેરાસાઈટ

(B) ઈક્ટોપેરાસાઈટ

(C) બેક્ટેરિયા

(D) ફૂગ

(3) તે પ્રમાણમાં સસ્તી પ્લાસ્ટીક ફિલ્મ છે.

(A) PP

(B) LDPE

(C) HDPE

(D) પોલીએમાઈડ્સ

(4) પિલોપેકમાં કયો વાયુ ભરવામાં આવે છે ?

(A) ઓક્સિજન

(B) CO₂

(C) SO₂

(D) નાઈટ્રોજન

(5) કાચ શાના સિલિકેટ છે ?

- (A) નાઈટ્રોજન (B) ઓક્સિજન
(C) કાર્બન (D) સોડિયમ

(6) સાલમોનેલા ફૂડ પોઈઝનીંગ માટેનો ઈન્ક્યુબેશન પીરીયડ કેટલા કલાકનો હોય છે ?

- (A) 10 – 12 (B) 12 – 15
(C) 12 – 24 (D) 24 – 48

(7) તે એન્ટીઓક્સિડન્ટ તરીકે વપરાય છે ?

- (A) બ્યુટીરીક એસિડ (B) કોલસ્ટ્રમ
(C) ટેકોઈરોલ (D) કોલેસ્ટેરોલ

(8) ખાદ્યપદાર્થમાં પોષક તત્ત્વો ઉમેરવાની ક્રિયાને શું કહે છે ?

- (A) સુવિધાજનક (B) એડીટીવ્જ
(C) ફોર્ટીફિકેશન (D) એકપણ નહીં

(9) થોર્મીંગ એટલે _____

- (A) રૂમ ટેમ્પરેચરે લાવવું (B) રાંધવું
(C) ફોઝન કરવું (D) સુકવવું

(10) MSGનું પૂરું નામ

- (A) મોનો સોડિયમ ગ્લુટામેટ (B) મોનો સેકેરાઈડ ગ્લુટેન
(C) મોનો સોડિયમ ગ્લુટેન (D) મોનો સેકેરાઈડ ગ્લુટામેટ

- (11) ફૂડ સેફ્ટી અને સ્ટાન્ડર્ડ એક્ટ કઈ સાલમાં પસાર થયો ?
- (A) 2006 (B) 2007
(C) 2005 (D) 2011
- (12) કયો એસિડ બેક્ટીગ પાવડરની બનાવટમાં વપરાય છે ?
- (A) સાઈટ્રીક એસિડ (B) ટાર્ટરીક એસિડ
(C) એસ્કોર્બીક એસિડ (D) સલ્ફ્યુરસ એસિડ
- (13) સામાન્ય રીતે 1 કિગ્રા મીઠામાં કેટલા મિગ્રા આયોડીન ઉમેરાય છે ?
- (A) 8 (B) 800
(C) 80 (D) 8000
- (14) FDA દ્વારા લગભગ કેટલા ખાદ્યોને ફૂડ એડીટીવ્જ તરીકે માન્યતા મળી છે ?
- (A) 600 (B) 2400
(C) 1200 (D) 800
- (15) સેકેરીન એ સુક્રોઝ કરતા કેટલા ગણી ગળાશ ધરાવે છે ?
- (A) 300 (B) 30
(C) 1000 (D) 2000

2 કોઈપણ ત્રણ ટૂંકનોંધ લખો :

15

- (1) ફૂડ સ્ટાન્ડર્ડ
- (2) ફૂડ ફોર્ટીફિકેશનના હેતુઓ
- (3) રાસાયણિક પ્રદૂષણ સમજાવો
- (4) ફૂડ સેફ્ટી એન્ડ સ્ટાન્ડર્ડ એક્ટ
- (5) કોન્ટામીનેશન માટે જવાબદાર પેથોજન્સ (એજન્ટ્સ)
- (6) બોટ્યુલીઝમ

3 કોઈપણ બે પ્રશ્નોના સવિસ્તર જવાબ આપો :

20

- (1) ફૂડ એડીટીવ્જનો અર્થ વ્યાખ્યા આપી તેનું વર્ગીકરણ કરી કોઈપણ ત્રણ વર્ગ વિસ્તારથી સમજાવો.
- (2) નોન બેક્ટેરીયલ ઓરીજન દ્વારા થતું ફૂડ પોઈઝનીંગ સમજાવો.
- (3) પેકેજિંગ માટે વપરાતા જુદા-જુદા મટીરીયલ વિશે ટૂંકમાં લખો.
- (4) સુવિધાજનક ખાદ્યોના ફાયદા-ગેરફાયદા ચર્ચો.

ENGLISH VERSION

1 M.C.Q. :

15

- (1) What is Mushroom ?
(A) Bacteria (B) Vegetable
(C) Fruit (D) Fungi
- (2) Which micro organisms are responsible for hookworm ?
(A) Metozol parasites
(B) Ectoparacytes
(C) Bacteria
(D) Fungi
- (3) It is comparatively less expensive plastic film.
(A) PP (B) LDPE
(C) HDPE (D) Polyamides

- (4) Which gas is filled in pillow pack ?
- (A) Oxygen (B) CO₂
(C) SO₂ (D) Nitrogen
- (5) Glass is silicate of _____.
- (A) Nitrogen (B) Oxygen
(C) Carbon (D) Sodium
- (6) Incubation period of Salmonella food poisoning _____
(in hours)
- (A) 10 – 12 (B) 12 – 15
(C) 12 – 24 (D) 24 – 48
- (7) It is used as an antioxidant
- (A) Buteric acid (B) Cholestrum
(C) Techoferrol (D) Cholesterol
- (8) The process in which nutrients are added to food is known as
- (A) Convenience (B) Additives
(C) Fortification (D) None of them
- (9) Thawing means -
- (A) Take down to room temperature
(B) Cooking
(C) Frozen
(D) Drying

- (10) The full form of MSG
- (A) Mono Sodium Glutamate
 - (B) Mono Saccharide Gluten
 - (C) Mono Sodium Gluten
 - (D) Mono Saccharide Glutamate
- (11) In which year food safety and standard act has been passed ?
- (A) 2006
 - (B) 2007
 - (C) 2005
 - (D) 2011
- (12) Which acid is used in backing powder ?
- (A) Citric acid
 - (B) Tarteric acid
 - (C) Ascorbic acid
 - (D) Sulfurus acid
- (13) Generally in 1 kg salt how many mg of iodine is added ?
- (A) 8
 - (B) 800
 - (C) 80
 - (D) 8000
- (14) How many substances got licence as food additives by FDA ?
- (A) 600
 - (B) 2400
 - (C) 1200
 - (D) 800
- (15) Saccharin is how many times more sweeter than sucrose ?
- (A) 300
 - (B) 30
 - (C) 1000
 - (D) 2000

2 Short note any three : 15

- (1) Food standard
- (2) Purposes of food fortification
- (3) Chemical contamination
- (4) Food safety and Standard Act
- (5) Agents for contamination
- (6) Botulism

3 Give answer in detail : (any two) 20

- (1) Explain the meaning and definition of food additives classify them and explain any three classes.
- (2) Explain the food poisoning occur by non-bacterial origin.
- (3) Materials used for food packaging – Explain.
- (4) Advantages and disadvantages of convenience food – Discuss.
