

HAH-007-001634 Seat No. _____

B. Sc. (Home Sci.) (Sem. VI) (CBCS) Examination June / July - 2017 Food Processing & Safety (FN)

Faculty Code : 007 Subject Code : 001634

Tim	e: 2 Hours]	[Total Marks : 50
9	ખોરાકમાં થતું રાસાયણિક પ્રદૂષણ સમજાવો. અથવા	90
٩	ફૂડ એડીટીવ્ઝ વિશે વિસ્તારથી સમજાવો.	90
ર	કોન્ટામીનેશન માટે જવાબદાર વાયરસ અને બેક્ટેરીયા વિશે અથવા	સમજાવો. ૧૦
ર	ફૂડ પેકેજિંગના પ્રકાર, હેતુઓ અને મહત્ત્વ લખો.	90
3	સ્ટેફિલોકોકસ દ્વારા ફેલાતાં ફૂડ પોઇઝનીંગ વિશે જણાવો. અથવા	90
3	નોન બેક્ટેરીયલ ઓરીજીન દ્વારા ફેલાતા ચેપ વિશે લખો.	90
8	સુવિધાજનક ખાદ્યોનો અર્થ સમજાવી એક્સ્ટ્રયુડેડ ફૂડ વિશે સ અથવા	મજાવો. ૧૦
8	ફૂડ ફોર્ટીફિકેશનના હેતુઓ સમજાવો.	90
૫	ટૂંક નોંધ લખો : (કોઈ પણ બે) (૧) ફૂડ સેફ્ટી લૉ (૨) સાલમોનેલા (૩) ફૂડ પેકેજિંગ મટીરીયલ્સ તરીકે પેપર (૪) સુવિધાજનક ખાદ્યોના ગેરફાયદા.	90

ENGLISH VERSION

1	Explain chemical contamination in food.	10
	\mathbf{OR}	
1	Explain food additives.	10
2	Explain about virus and bacteria responsible for food contamination.	10
	\mathbf{OR}	
2	Write about types, purposes and the importance of food packaging.	10
3	Write on food poisoning caused by staphylococcal. OR	10
3	Write about the infection spread by non-bacterial origin.	10
4	Give the meaning of convenience food and explain about extruded food.	10
	\mathbf{OR}	
4	Explain the aims of food fortification.	10
5	Write short notes: (any two) (1) Food safety law (2) Salmonella	10
	(3) Paper as a food packaging material	
	(4) Disadvantages of convenience food.	