



NAQ-007-001608-1634 Seat No. \_\_\_\_\_

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

March / April - 2017

**Food Processing & Safety**  
(Foods & Nutrition) (New Course)

Faculty Code : 007

Subject Code : 001608-1634

Time : 2 Hours]

[Total Marks : 50

- ૧ ફૂડ એડીટીવ્ઝનું વર્ગીકરણ વિસ્તારથી સમજાવો. ૧૦  
અથવા
- ૧ બેક્ટેરીયલ ઓરીજન દ્વારા થતું ફૂડ પોઈઝનીંગ સમજાવો. ૧૦
- ૨ ફૂડ પેકેજિંગ માટે વપરાતા જુદા જુદા મટીરીયલ્સનાં નામ લખી કોઈ પણ બે વિષે વિસ્તારથી સમજાવો. ૧૦  
અથવા
- ૨ નોન બેક્ટેરીયલ ઓરીજન દ્વારા થતું ફૂડ પોઈઝનીંગ સમજાવો. ૧૦
- ૩ સુવિધાજનક ખાદ્યોના ફાયદા-ગેરફાયદા ચર્ચો. ૧૦  
અથવા
- ૩ ખોરાકમાં જોવા મળતું સૂક્ષ્મજીવી પ્રદૂષણ ચર્ચો. ૧૦
- ૪ ખોરાકમાં જોવા મળતા રાસાયણિક પ્રદૂષણ વિષે લખો. ૧૦  
અથવા
- ૪ જુદા જુદા ખાદ્યજુથોનું ફોર્ટીફિકેશન સમજાવો. ૧૦
- ૫ ટૂંકનોંધ લખો : (કોઈ પણ બે) ૧૦  
(૧) ફૂડ સેફ્ટી એન્ડ સ્ટાન્ડર્ડ એક્ટ  
(૨) ફૂડ ફોર્ટીફિકેશનના હેતુઓ  
(૩) ખાદ્ય પ્રદૂષણ માટે જવાબદાર એજન્ટ્સ  
(૪) પેકેજિંગ મટીરીયલ માટે જરૂરી ગુણો.

## ENGLISH VERSION

- 1 Explain - Classification of food additives. 10
- OR**
- 1 Explain - Food poisoning by bacterial origin. 10
- 2 Name the different food packaging material and explain any two. 10
- OR**
- 2 Explain - Food poisoning by non-bacterial origin. 10
- 3 Discuss the advantages and disadvantages of convenience food. 10
- OR**
- 3 Discuss the Microbial contamination in food. 10
- 4 Explain – Chemical contamination in food. 10
- OR**
- 4 Explain – Food fortification in different food groups. 10
- 5 Short notes : (any **two**) 10
- (1) Food Safety and Standard Act.
  - (2) Objectives of food fortification
  - (3) Agents of food contamination
  - (4) Qualities required for food packaging material.