



MAQ-007-001608-1634 Seat No. _____

B. Sc. (Home Science) (Sem. IV) (CBCS) Examination

March / April - 2018

Foods & Nutrition : Paper - V

(Food Processing & Safety)

(Elective)

Faculty Code : 007

Subject Code : 001608-1634

Time : 2 Hours]

[Total Marks : 50

સૂચના : દરેક પ્રશ્નોનાં જવાબ લખવા જરૂરી છે.

- ૧ લખો : ફૂડ પેકેજિંગનાં પ્રકાર અને મહત્ત્વ. ૧૦
અથવા
- ૧ લખો : ખાદ્ય સુરક્ષા અંગેનાં કાયદાઓ. ૧૦
- ૨ લખો : માઈક્રોબીયલ કોન્ટામીનેશન ૧૦
અથવા
- ૨ લખો : માર્કેટમાં મળતા ફોર્ટીફાઈડ ફૂડ ૧૦
- ૩ લખો : સુવિધાજનક ખાદ્યનાં પ્રકાર. ૧૦
અથવા
- ૩ બેક્ટેરીયલ ઓરીજન દ્વારા થતું કોઈપણ બે પ્રકારનું ફૂડપોઈઝનીંગ સમજાવો. ૧૦
- ૪ ફૂડ એડીટીવ્સની વ્યાખ્યા આપી કોઈપણ ત્રણ વિસ્તારથી સમજાવો. ૧૦
અથવા
- ૪ લખો : પેકેજિંગ મટીરીયલ્સની ગુણવત્તા ૧૦
- ૫ ટૂંકનોંધ લખો : (કોઈપણ બે) ૧૦
(૧) એક્સટ્રુડેડ ફૂડ
(૨) અર્ગોટીઝમ
(૩) કોન્ટામીનેશનનાં એજન્ટ
(૪) ફૂડ સ્ટાન્ડર્ડ.

ENGLISH VERSION

Instruction : Attempt all the questions.

1 Write : Types and importance of food packaging. 10

OR

1 Write : Food safety laws. 10

2 Write : Microbial contamination. 10

OR

2 Write : Fortified foods available in market. 10

3 Write : Types of convenience food. 10

OR

3 Explain any two types of food poisoning by bacterial origin. 10

4 Define food additives and explain any three in detail. 10

OR

4 Write : Qualities of packing materials. 10

5 Write short note : (any two) 10

(1) Extruded Food

(2) Ergotism

(3) Agents of contamination

(4) Food standards