



**PAT-007-1015019** Seat No. \_\_\_\_\_

**B. Sc. (Home Science) (Sem. V) (CBCS) Examination**

**October / November - 2018**

**Food Processing & Safety : Paper No. 5**

*[Food & Nutrition - Home Science]*

*(New Course)*

**Faculty Code : 007**

**Subject Code : 1015019**

Time : 2 Hours]

[Total Marks : 50

- ૧ ફૂડ એડિટીવ્સ એટલે શું ? કોઈ પણ ત્રણ વિશે લખો. ૧૦  
અથવા
- ૧ વિનેગરની બનાવટમાં વપરાતી ચીસ્ટ વિશે લખો. ૧૦
- ૨ ફૂડ ફોર્ટિફિકેશન એટલે શું ? ધાન્ય અને ધાન્યની બનાવટનું ફોર્ટિફિકેશન સમજાવો. ૧૦  
અથવા
- ૨ ફૂડ પેકેજિંગના પ્રકારના નામ આપી કોઈ પણ એક પેકેજિંગ મટીરીયલ્સ વિશે લખો. ૧૦
- ૩ વિનેગરની બનાવટની રીત વિશે લખો. ૧૦  
અથવા
- ૩ લખો - ડેરી બનાવટનું અને મીઠાનું ફોર્ટિફિકેશન. ૧૦
- ૪ સુવિધાજનક ખાદ્યો વિશે લખો. ૧૦  
અથવા
- ૪ ફૂડ સેફ્ટી લો - વિશે લખો. ૧૦
- ૫ ટૂંકનોંધ લખો : (કોઈ પણ બે) ૧૦  
(૧) ફૂડ સ્ટાન્ડર્ડ્સ  
(૨) ફૂડ પેકેજિંગના ફાયદા  
(૩) પેકેજિંગ મટીરીયલ માટે જરૂરી ગુણો  
(૪) ફૂડ ફોર્ટિફિકેશનના હેતુઓ.

## **ENGLISH VERSION**

- 1 What is food additives and write any three additives. **10**  
**OR**
- 1 Write about yeast used for vinegar preparation. **10**
- 2 What is food fortification ? Explain about fortification of cereals and cereals products. **10**  
**OR**
- 2 Give name of type of food packaging. Write about any one packing materials. **10**
- 3 Write about methods of vinegar preparation. **10**  
**OR**
- 3 Write fortification of dairy products and salt. **10**
- 4 Write about convenience food. **10**  
**OR**
- 4 Write about Food Safety Law. **10**
- 5 Write any two short notes : **10**  
(1) Food standards  
(2) Advantages of food packaging  
(3) Qualities required for food packaging material  
(4) Objectives of food fortification.
-