



RR-007-1015019

Seat No. _____

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

February - 2019

Food Processing & Safety

(FN)

(New Course)

Faculty Code : 007

Subject Code : 1015019

Time : 2 Hours]

[Total Marks : 50

- ૧ સુવિધાજનક ખાદ્યના પ્રકાર સમજાવો. ૧૦
અથવા
- ૧ ખાદ્યરંગ અને પ્રીઝર્વેટીવ વિશે લખો. ૧૦
- ૨ ફૂડ પેકેજિંગના હેતુ અને પસંદગી કરતી વખતે ધ્યાનમાં રાખવાના મુદ્દાઓની ચર્ચા કરો. ૧૦
અથવા
- ૨ એક્સ્ટ્ર્યુડેડ ફૂડ વિશે સમજાવો. ૧૦
- ૩ ફૂડ ફોર્ટીફિકેશનની વ્યાખ્યા આપી, ધાન્ય અને ધાન્યની બનાવટનું ફોર્ટીફિકેશન સમજાવો. ૧૦
અથવા
- ૩ ખાદ્ય સુરક્ષા અંગેના કાયદાઓ સમજાવો. ૧૦
- ૪ પેકેજિંગ એટલે શું ? કાચ એક ફૂડ પેકેજિંગ મટીરીયલ તરીકે લખો. ૧૦
અથવા
- ૪ વિનેગરના પ્રકાર સવિસ્તર સમજાવો. ૧૦
- ૫ ટૂંકનોંધ લખો : (કોઈ બણ બે) ૧૦
(૧) ફૂડ ફોર્ટીફિકેશનના હેતુઓ
(૨) વિનેગર બનાવવાની ધીમી પદ્ધતિ
(૩) ફૂડ પેકેજિંગનું મહત્ત્વ
(૪) સુવિધાજનક ખાદ્યોના ફાયદા અને ગેરફાયદા.

ENGLISH VERSION

1 Explain types of convenience food. **10**

OR

1 Write about food colours and preservatives. **10**

2 Discuss the purpose of food packaging and points to keep in mind while selecting it. **10**

OR

2 Explain about extruded food. **10**

3 Define food fortification and explain fortification of cereals and its product. **10**

OR

3 Explain about food safety laws. **10**

4 What is food packaging ? Discuss glass as food packaging materials. **10**

OR

4 Explain the types of vinegar. **10**

5 Write short notes on : (any two) **10**

(1) Objectives of food fortification

(2) Slow method of vinegar preparation

(3) Importance of food packaging

(4) Advantages and disadvantages of convenience food.
