



RAB-007-001634-08

Seat No. _____

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

March - 2019

Food Processing & Safety

Faculty Code : 007

Subject Code : 001634-08

Time : 2 Hours]

[Total Marks : 50

- ૧ કોન્ટામિનેશન માટે જવાબદાર વાયરસ અને બેક્ટેરીયા વિશે સમજાવો. ૧૦
અથવા
- ૧ ફૂડ ફોર્ટિફિકેશનના હેતુઓ વિસ્તારથી સમજાવો. ૧૦
- ૨ ફૂડ પેકેજિંગના હેતુ અને પસંદગી કરતી વખતે ધ્યાનમાં રાખવાના મુદ્દાઓની ચર્ચા કરો. ૧૦
અથવા
- ૨ ખોરાકમાં થતું રાસાયણિક પ્રદૂષણ સમજાવો. ૧૦
- ૩ સ્ટાફાઈલોકોકલ ફૂડ પોઈઝનિંગ સમજાવો. ૧૦
અથવા
- ૩ ફૂડ એડિટિવ્સનું વર્ગીકરણ સમજાવો. ૧૦
- ૪ સુવિધાજનક ખાદ્યોના પ્રકાર લખો. ૧૦
અથવા
- ૪ ખાદ્ય સુરક્ષા અંગેના કાયદાઓ લખો. ૧૦
- ૫ ટૂંકનોંધ લખો : (કોઈ પણ બે) ૧૦
(૧) ખોરાકમાં લાગતા ચેપને કાબૂમાં રાખવાના ઉપાયો.
(૨) સુવિધાજનક ખાદ્યના ગેરફાયદાઓ.
(૩) ડેરી પ્રોડક્ટસ અને ફળની બનાવટનું ફોર્ટિફિકેશન
(૪) ફૂડ પેકેજિંગ મટીરીયલ તરીકે પેપર

ENGLISH VERSION

1 Write about virus and bacteria responsible for food contamination. 10

OR

1 Explain the aims of food fortification. 10

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

OR

2 Explain chemical contamination in food. 10

3 Explain staphylococcal food poisoning. 10

OR

3 Explain the classification of food additives. 10

4 Explain the types of convenience foods. 10

OR

4 Write about food safety laws. 10

5 Short notes : (any **two**) 10

(1) Solution to prevent food intoxication.

(2) Disadvantage of convenience food.

(3) Fortification of dairy products and fruit products.

(4) Paper as a food packaging material.