# 

#### JZ-007-1015019

Seat No. \_\_\_\_\_

### B. Sc. (Home Sci.) (Sem. V) Examination

October - 2019

# Food Processing & Safety

(New Course)

Faculty Code: 007

**Subject Code: 1015019** 

Tim	e: 2 Hours] [Total Marks:	<b>50</b>	
1	એન્ટીઓક્સિડન્ટ્સ, પ્રિઝર્વેટીજી તથા એસિડ અને આલ્કલી ફૂડ એડીટીજી તરીકે વર્શવો.	10	
અથવા			
1	ફૂડ એડીટીજીનો અર્થ અને વ્યાખ્યા લખી ફ્લોર બ્લીચીંગ તથા મેચ્યોરીંગ એજન્ટ, ફૂડ કલર અને નોન ન્યુટ્રીટીવ ડાયેટરી સ્વીટનર્સ વિષે લખો.	10	
2	ફૂડ પેકેજીંગ મટીરીયલ તરીકે કાગળ તથા કાચ વિષે લખી તેના લાભાલાભ ચર્ચો.	10	
અથવા			
2	ફૂડ પેકેજીંગ મટીરીયલ તરીકે પ્લાસ્ટીક અને ધાતુ વિષે લખી તેના ફાયદા- ગેરફાયદા ચર્ચો.	10	
3	જુદાં જુદાં ખાદ્યોમાં થતું ફોર્ટીફીકેશન સમજાવો.	10	
	અથવા		
3	સુવિધાજનક ખાઘોના ફાયદા-ગેરફાયદા ચર્ચો.	10	
4	વિનેગર બનાવવાની પદ્ધતિઓ ટૂંકમાં વર્ણવો.	10	
અથવા			
4	ફૂડ સેક્ટી અને સ્ટાન્ડર્ડ એક્ટ વિષે લખી જુદાં જુદાં ફૂડ સ્ટાન્ડર્ડ વિષે માહિતી આપો.	10	
5	ટૂંકનોંધ લખો : (કોઈ પણ <b>બે</b> ) (1)  ફૂડ ફોર્ટીફીકેશનના હેતુઓ	10	
	(2) ફૂડ પેકેજીંગના પ્રકાર અને મહત્ત્વ.		
	(3) સુવિધાજનક ખાદ્યોના પ્રકાર તથા એકસ્ટ્રુડેડ ફૂડ		
	(4) વિનેગરના પ્રકાર.		

# **ENGLISH VERSION**

1	Explain – Antioxidants, preservatives and acids and alkalies as food additives.	10
	OR	
1	Give the meaning and definition of food additives and explain flour bleaching and maturing agents food colours and non nutritive dietary sweetners.	10
2	Explain paper and glass as a food packaging material with its advantages and disadvantages.	10
	OR	
2	Explain plastic and metal as food packaging material with its advantages and disadvantages.	10
3	Discuss food fortification in different food materials.	10
	OR	
3	Explain the advantages and disadvantages of convenience food.	10
4	Write in brief: Methods of vinegar preparation.	10
	OR	
4	Give information about food safety law and food standards.	10
5	Short notes: (any two)	10
	(1) Purposes of food fortification.	
	(2) Types and importance of food packaging.	
	(3) Types of convenience food and extruded foods.	
	(4) Types of Vinegar.	