



DBN-007-1015019

Seat No. _____

B. Sc. (Home Sci.) (Sem. V) (WEF-2016)

Examination

June - 2022

Food Processing and Safety

(Old Course)

Faculty Code : 007

Subject Code : 1015019

Time : 2 Hours]

[Total Marks : 50

સૂચના : (1) દરેક પ્રશ્નના ૧૦ માર્ક્સ છે.
(2) દસ પ્રશ્નમાંથી કોઈપણ પાંચના ઉત્તર આપો.

- 1 વિનેગરની બનાવટની પદ્ધતિઓ વિશે લખો. 10
- 2 ફૂડ એડિટીવ્સ એટલે શું ? કોઈપણ ચાર વિશે લખો. 10
- 3 સુવિધાજનક ખાદ્યના ફાયદાઓ અને ગેરફાયદાઓ વિશે લખો. 10
- 4 ફૂડ સેફ્ટી લો વિશે લખો. 10
- 5 પેકેજિંગ મટીરીયલ્સ-કાચ વિશે લખો. 10
- 6 ધાન્ય અને ધાન્યની બનાવટનું ફોર્ટીફિકેશન સમજાવો. 10
- 7 ફૂડ પેકેજિંગના પ્રકાર અને મહત્વ સમજાવો. 10
- 8 ફૂડ ફોર્ટીફિકેશનના હેતુઓ વિશે લખો. 10
- 9 ડેરી બનાવટ અને મીઠાનું ફોર્ટીફિકેશન વિશે લખો. 10
- 10 વિનેગરની બનાવટમાં વપરાતી યીસ્ટ વિશે લખો. 10

ENGLISH VERSION

- Instructions :** (1) All questions carry 10 marks.
(2) Answers any five out of ten questions.

- 1 Write about methods of vinegar preparation. 10
 - 2 What is food additives and write any four additives. 10
 - 3 Write about advantages and disadvantages of convenience foods. 10
 - 4 Write about food safety law. 10
 - 5 Write about packaging material – glass. 10
 - 6 Explain about fortification of cereals and cereal products. 10
 - 7 Explain about types and importance of food packaging. 10
 - 8 Write about objectives of food fortification. 10
 - 9 Write about fortification of dairy and salt products. 10
 - 10 Write about yeast used for vinegar preparation. 10
-