No. Of Printed Pages: 2 SARDAR PATEL UNIVERSITY

B.Sc. (Home Science)(V Sem) Examination 18-November-2016,Friday
10.00 Pm
UH05CVFN01-FOOD SAFETY AND QUALITY CONTROL

(15) Seat No.:

Total Marks: 30

-	s to the right indicate full marks estions are compulsory	
Q:1	Write in detail about role of food in combating deficiency disease through blending, enrichment and nutrient supplementation OR	(08)
Q:1	Explain non microbial and naturally occurring toxins in food in detail.	(80)
Q:2	Answer any three of the following:	(09)
1.	What is food safety and quality control in foods?	
2.	What are the factors affecting sensory aspects in foods?	
3.	What are various microbial infections?	
4.	Write down the advantages of HACCP.	
5.	Explain, PFA.	
Q:3	Write shortnotes on any two:	
i.	Common parasites	(80)
ii.	Food fortification.	
iii.	Laws related to food hygiene.	
Q: 4	Fill in the blanks:	(05)
i.	Lathyrism is caused by toxin.	
ii.	is done to improve the quality of foods.	
iii.	Sterilization kills the	
iv.		
٧.	Salmonellosis is caused due to the contamination of	

(PTO)

	ગુજરાતી તરજુમો	
પ્ર.૧	ખોરાક બ્લેન્ડીંગ, એનરીચમેન્ટ તથા પોષકતત્વોની પુરવણી દ્વારા ઉણપથી થતા	(0८)
	રોગને નાથવા માટે શું ભાગ ભજવે છે તેના વિશે વિસ્તારપૂર્વક લખો.	(,
	 અથવા	
પ્ર.૧	ખોરાકમાં રહેલા નોનમાઈક્રોબીય્લ તથા પ્રાકૃતિક રીતે ઉત્પન્ન થતા ઝેરી પદાર્થ	(0८)
	વિશે સવિસ્તાર સમજાવો.	()
પૂ.૨	નીચેનામાંથી કોઈપણ ત્રણનાં જવાબ આપો:	(OE)
٩.	ખાદ્યપદાર્થમાં ખોરાકની સુરક્ષા તથા ગુણવત્તાનું નિયંત્રણ એટલે શું?	(00)
₹.	ખાદ્યપદાર્થનાં સેન્સરી આસ્પેક્ટ્સ ને કયા પરિબળો અસર કરે છે?	
3.	વિવિધ માઈક્રોબીચ્લ ચેપ કથા છે?	
४.	અય્ અ સી સી પી નાં ફાયદા લખો.	
ч.	પી અફ એ સમજાવો.	
<u>ነ</u> .3	કોઈ પણ બે ટૂંકનોંધ લખો:	
i.	સામાન્ય પેરેસાઈટ	(0८)
ii.	ખોરાકનું ફોર્ટીફિકેશન	(00)
iii.	ખોરાકની સ્વચ્છતાને લગતા કાયદા.	
۲.४	ખાલી જગ્યા પૂરો:	(૦૫)
i.	લથાઈરીઝ્મ ઝેર દ્વારા થાય છે.	(04)
ii.	ખેરાકની ગુણવત્તા સુધારવા માટે કરાવામાં આવે છે.	
iii.	સ્ટરીલાઈઝેશન નો નાશ કરે છે.	
iv.	કેમ્પાઈલોબેક્ટર ચેપથી થાય છે.	
٧.	સાલ્મોલેનોસિઝ ની અશુદ્ધિનાં કારણે થાય છે.	