

SC

(28)

SEAT No. _____

No. of Printed Pages : 2

SARDAR PATEL UNIVERSITY
 B.Sc.(Home science)(II semester) Examination
 31 March 2018 Saturday
 10:00a.m – 12:00p.m.
 UH02CVFN15- Food Adulteration and Testing.

Total marks: 30

Note: Figures to the right indicate marks
 All questions are compulsory.

Q1. Enlist the different food laws and explain one in detail. (06)

OR

Q1. Explain in detail the different adulteration occurring in meat and fish products (06)

Q2. Write in brief any four of the Following : (08)

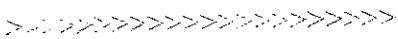
- (a). What are the duties of a food inspector?
- (b). How according to PFA food counted to be adulterated?
- (c). Explain conditions of sale.
- (d). How will you detect the adulteration in Butter?
- (e). What is food residue?
- (f). What is FTC?

Q3. Give specification of following (Any four): (12)

- (a) Cream
- (b) Fresh Juice
- (c) Masoor whole
- (d) Clove whole
- (e) Toddy
- (f) Coconut oil.

Q4. Fill in the blanks: (04)

- a) Dried papaya seeds is added in _____.
- b) Chicory is added in _____.
- c) ISI is now known as _____.
- d) Fruit product order looks after _____.



ગુજરાતી તરજુમો

પ્ર.૧. ખાધ નિયમો ની યાદી બનાવી કોઈ પણ એક વિસ્તાર થી સમજાવો. (૦૬)

અથવા

પ્ર.૧ માંસ ,મધુષી નાં ઉત્પાદન માં જોવા મળતા ભેજસેજ વિશે વિસ્તાર થી સમજાવો. (૦૬)

પ્ર.૨. ગમે તે ચાર નું ટુંકમાં જવાબ આપો. (૦૮)

(a) ફુડ ઇન્સ્પેક્ટર નાં ફરજો સું છે?

(b) પી.એફ.એ. નાં આધારિત ખાધ પદાર્થ ને ભેજસેજ વાળુ કેવી રીતે ગણાય?

(c) સેલ નાં શરતો ને સમજાવો.

(d) માખણ માં ભેજસેજકેવી રીતે શોધશો

(e) ખાધ રેસિડ્યુ શું છે?

(f) એફટીસી એટલે શું?

પ્ર.૩.કોઈ પણ ચાર ના સ્પેસીફિકેશન આપો.: (૧૨)

(a) કીમ

(b) ફેશજ્યુસ

(c) મસુર આખા

(d) આખી લવીંગ

(e) ટોડી

(f) નારીયળ નું તેલ

પ્ર.૪.ખાલી જગ્યા પુરો: (૦૪)

a) સુકા પપેયા ના બીયા _____ ઉમેરવામાં આવે છે.

b) ચીકોરી ને _____ ઉમેરવામાં આવે છે

c) આઈ.એસ.આઈ ને _____ કેહવામાં આવે છે.

d) ફુટ પ્રોડક્ટ ઓડર _____ જુવે છે.
