

23
E/G

SEAT No. _____

No. of Printed Pages : 2

SARDAR PATEL UNIVERSITY
B.Sc. (Home science)(II semester) Examination
28 March 2019 Thursday)
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.Explain food contaminants in detail. (06)

OR

Q1. Explain in detail the condition for license. (06)

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

- What is Consumer Protection Act?
- What is the importance of HACCP?
- What is FTC mission and legal framework?
- How will you detect the adulteration in fruits?
- How does perchlorate affect health?
- What are the powers of food inspector?

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

- Double toned milk
- Groundnut oil
- Maida
- Tomato juice
- Icing sugar

Q4.Fill in the blanks: (04)

- Canned chopped meat should not have _____ bacteria.
- The PFA act was established in _____.
- FTC was created in 1914 by _____.
- Vegetables are treated with _____ to look green.

(1)

(P.T.O.)

ગુજરાતી તરજુમો

પ્રશ્ન ૧. ખાધ પ્રદુશ્કો વિસ્તારથી સમજાવો. (૦૬)

અથવા

પ્રશ્ન ૧. લાયસેસ ની શરતો વિસ્તાર થી સમજાવો. (૦૬)

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

- ગ્રાહક સુરક્ષા નિયમ શું છે?
- હેસપ નું મહત્ત્વ શું છે?
- એફ.ટી.સી નું મીશન અને કાનુની માળખું શું છે?
- ફળમાં ભેળસેળ કેવી રીતે શોધશો?
- પરકલોરેટ કેવી રીતે અસર કરે છે?
- ફૂડ ઈન્સ્પેક્ટર ની સત્તામાં શું આવે છે?

પ્રશ્ન ૩. સ્પેસીફિકેશન લખો (કોઈ ચાર): (૧૨)

- ડબલ ટોન્ડ દૂધ
- સીંગદાણા
- મૈદા
- ટામેટા નો જ્યુસ
- આઈસિંગ ખાંડ

પ્રશ્ન ૪ .ખાલી જગ્યા પૂરો: (૦૪)

- કેન્સ ચોખ્ખડ માંસ માં _____ બેક્ટેરિયા નાં હોવા જોઈએ.
- પી.એફ.એ નિયમ _____ માં સ્થાપિત કરવામાં આવી છે.
- એફ.ટી.સી. _____ દ્વારા ૧૯૧૪ માં સર્જાય હતી.
- શાકભાજી ને _____ લગાડવામાં આવે છે જેથી એ લીલું દેખાય.

—X—
(2)