



RAN - 250303030304033001

RAN-2503030304033001**S. Y. B. Sc. (NEP-NCF) (Sem. - IV) Examination April - 2025****Food Safety and Quality Control - Major****Time: 2 Hours]****[Total Marks: 50****સૂચના : / Instructions**

(1)

નીચે દર્શાવેલ નિશાનીવાળી વિગતો ઉત્તરવહી પર અવશ્ય લખવી.
Fill up strictly the details of signs on your answer book

Name of the Examination:

S. Y. B. Sc. (NEP-NCF) (Sem. - IV)

Name of the Subject :

Food Safety and Quality Control - Major

Subject Code No.: 2503030304033001

Seat No.:

Student's Signature

પ્ર. 1. એક વાક્ય/એક શબ્દમાં જવાબો આપો. (કોઈપણ 10)**10**

1. HACCP
2. ખાદ્ય ભેળસેળ
3. એક ડાયોક્સિનનું નામ
4. પ્રિઓન્સ દ્વારા થતા રોગોના નામ
5. ફરજિયાત રાષ્ટ્રીય કાયદાનું નામ
6. દૂધમાં મોટે ભાગે વપરાતી ભેળસેળનું નામ
7. ખાદ્યચેપ દ્વારા થતો રોગ
8. ઢોસાના ઉત્પાદન માટે વપરાતાં સુક્ષ્મસજીવો
9. બ્રેડના ઉત્પાદન માટે વપરાતાં સુક્ષ્મસજીવો
10. બોટ્યુલિઝમ માટે જવાબદાર પેથોજેનનું નામ
11. ફૂડ માર્ફકોબાયોલોજી

પ્ર. 2. વિગતવાર જવાબ લખો: (કોઈપણ એક)**10**

1. વિવિધ પ્રકારના આથેલા ખાદ્ય ઉત્પાદનોમાં સુક્ષ્મસજીવોની ભૂમિકા વિશે લખો.
2. વિવિધ પ્રકારના ખોરાકના જોખમો વિશે વિગતવાર લખો.

RAN-2503030304033001]

[1]

[P.T.O.]

P0208

- પ્ર. 3. નીચેનાનો જવાબ આપો. (કોઈપણ એક) 10
1. HACCP ના સિદ્ધાંત વિશે વિગતવાર લખો.
 2. ખાદ્ય સેવાની સ્થાપનામાં ખાદ્ય સુરક્ષાને અસર કરતા પરિબળો શું છે?

- પ્ર. 4. A. નીચેનાનો જવાબ આપો: 10
1. GM સંબંધિત ખોરાકના નિયમો વિશે વિગતવાર લખો.
 2. FPO વિશે લખો.

અથવા

1. FSSAI શું છે? તે કેવી રીતે કામ કરે છે? વિગતવાર સમજાવો.

- પ્ર. 4. B. નીચેના જવાબ આપો. 10
1. માનવ સ્વાસ્થ્ય પર ભેળસેળની હાનિકારક અસરો શું છે?
 2. ખોરાકનાં ચેપથી શું થાય છે? કોઈપણ એક વિશે લખો.

અથવા

1. ખોરાકમાં ભેળસેળનું વર્ગીકરણ. વિવિધ ખાદ્ય ચીજોમાં સામાન્ય રીતે કઈ ભેળસેળ થાય છે. વિગતવાર લખો.

ENGLISH VERSION

- Q. 1. Give answers in one line/ one word. (Any 10) 10
1. HACCP
 2. Food adulteration
 3. Name of one Dioxin
 4. Name of diseases caused by Prions
 5. Name of compulsory National legislation
 6. Name of adulterant mostly used in milk
 7. Disease caused by food infection
 8. Microorganism used for production of dosa
 9. Microorganism used for production of bread
 10. Name of the pathogen causing Botulism
 11. Food Microbiology

- Q. 2. Write answer in detail: (Any one) 10
1. Write about the role of microorganisms in different types of fermented food products.
 2. Write about the different types of food hazards in detail.

- Q. 3. Answer the following: (Any one) 10**
1. Write in detail about principle of HACCP.
 2. What are the factors affecting the food safety in food service establishment?

- Q. 4. A. Answer the following: 10**
1. Write in detail about food regulations related to GM.
 2. Write about FPO.

OR

1. What is FSSAI? How does it work? Explain in detail

- B. Answer the following: 10**
1. What are the harmful effects of adulterants on human health?
 2. What is food infection? Write about anyone.

OR

1. Classification of food adulterants? What are commonly used adulterants in different food items. Write in detail.
