

[15 & A-6]
E+G

SEAT No. _____

No. of Printed Pages : 2

SARDAR PATEL UNIVERSITY
T.Y.B.Sc (Home) VIth Semester Examination
Thursday: 05/04/2018
10:00 A.M. to 12.00 P.M.
UHO6CVFN03 FOOD PRODUCT DEVELOPMENT

Total Marks: 30

Note: Figures to the right indicate full marks
Answers to each question is compulsory

Q: 1 What are the different effect of cooking on a food? (09)

OR

Q: 1. Define standardization and explain its importance (09)

Q: 2 Answer the Following in brief: (Any 04): (12)

1. What are the factors influencing a new product development?
2. What are the intrinsic factors affecting a shelf life of a product?
3. Explain what is an innovative and creative new product.
4. What are the flavour enhancers and write the drawbacks of natural ones?
5. Write in detail about stores safety and security.

Q: 3 Explain the following in 1-2 lines: (Any 04): (04)

- | | | |
|-----------------|----------------|-----------------------|
| 1. Anticaking | 3. Use by date | 5. Lightning of store |
| 2. Niche market | 4. Frying | |

Q: 4 State True or false: (05)

1. Simmering technique of cooking is also called as boiling.
2. Added value of the product leads increase in sale of that product.
3. Sucrose is an empty calories sweetener used in a product.
4. A new product is developed by a company on the response of consumers trends.
5. Product line is group of products who's has main characteristic in common.

①

(P.T.O)

ગુજરાતી તરજુમો

કુલ ગુણ:30

પ્રશ્ન.૧ ખોરાક પર રસોઈની વિવિધ અસર કઈ કઈ છે?

(0૯)

અથવા

પ્રશ્ન.૧ સ્ટાન્ડર્ડાઈઝેશનની વ્યાખ્યા આપો અને તેનું મહત્વ સમજાવો

(0૯)

પ્રશ્ન.૨.નીચેનાંના ટૂંકમાં જવાબ આપો(ગમે તે 04)

(૧૨)

૧. નવા કુડનાં ઉત્પાદન પર અસર કરતા પરિબલો શું છે?
૨. પ્રોડક્ટના શેલ્ફ લાઇફને અસર કરતી આંતરિક પરિબલો શું છે?
૩. નવીન અને સર્જનાત્મક નવું ઉત્પાદન શું છે તે સમજાવો?
૪. ફલેવર એન્હાન્સર શું છે અને કદરતી ફલેવર એન્હાન્સરનાં ગેરફાયદાઓ લખો.
૫. સ્ટોર્સ ની સલામતી અને સુરક્ષા વિશે વિગતવાર લખો

પ્રશ્ન.૩ નીચેનાં મુદ્દા સમજાવો:(ગમે તે 04)

(0૪)

- | | | |
|-----------------|----------------|---------------------|
| ૧. એન્ટિકેકિંગ | ૩. યુઝ બાઈ ડેટ | ૫. સ્ટોરની લાઈટનિંગ |
| ૨. વિશિષ્ટ બજાર | ૪. ફાયિંગ | |

પ્રશ્ન.૪ ખરા કે ખોટા લખો:

(0૫)

૧. રાંધવાની ઉચાપત ટેકનિકને ઉકળતા કહેવાય છે.
૨. ઉત્પાદનનું મૂલ્ય વધારવાથી ઉત્પાદનના વેચાણમાં વધારો થાય છે.
૩. સુક્રોઝ એ પ્રોડક્ટમાં વપરાયેલા ખાલી કેલરી સ્વીટનર છે
૪. ગ્રાહકોના વલણોના પ્રતિસાદ પર કંપની દ્વારા એક નવું ઉત્પાદન વિકસાવવામાં આવે છે.
૫. પ્રોડક્ટ લાઇન ઉત્પાદનોનું જૂથ છે જે સામાન્યમાં મુખ્ય લક્ષણ ધરાવે છે.

2