

(SDT2S-12K)

(1174-2K)

B.Sc. DEGREE EXAMINATION,  
SEPTEMBER/OCTOBER 2022.

(Regular & Supplementary)

First Year — Second Semester

Part II — Skill Development

Paper II — FOOD ADULTERATION

Time : Two hours

Maximum : 50 marks

SECTION A — (4 × 5 = 20 marks)

Answer any FOUR questions.

1. Define adulteration and give reasons for adulteration.

కల్పిత విషయాలను, కల్పిత కారణాలను తెలియజేయండి.

2. Sweetening agents.

స్వీటింగ్ ఏజెంట్లు

3. Poisonous substances used in Food Adulteration.

ఆహార కల్పిత ఉపయోగించే విష పదార్థాలు.

4. Role of Agmark and ISI.  
అగ్మార్క్ మరియు ISI చిత్ర
5. COPRA - 2019.  
కోప్రా-2019
6. Write a short note on processed food.  
ప్రాసెస్ చేసిన ఆహారం పై చిన్న గమనిక రాయండి.
7. Private testing agencies.  
ప్రైవేట్ టెస్టింగ్ ఏజెన్సీలు
8. Milk adulteration.  
పాల కల్తీ

SECTION B — (3 × 10 = 30 marks)

Answer any THREE questions.

9. Discuss the impact of Food Adulteration on human health.  
మానవ ఆరోగ్యం పై ఆహార కల్తీ ప్రభావం గురించి చర్చించండి.
10. Explain various methods to detect Adulterants in various foods.  
వివిధ ఆహారాలలో కల్తీలను గుర్తించడానికి వివిధ పద్ధతులను వివరించండి.

11. Write an account on consumer education and consumer rights.

వినియోగదారుల విద్య మరియు వినియోగదారుల హక్కుల గురించి వ్రాయండి.

12. Explain the highlights of food safety and standard Act 2006.

ఆహార భద్రత మరియు ప్రామాణిక చట్టం 2006 యొక్క ముఖ్యాంశాలను వివరించండి.

13. Write the adulteration detection methods in fruits and vegetables.

పండ్లు మరియు కూరగాయలలో కల్పింప గుర్తించే పద్ధతులను వ్రాయండి.