

9-10-10:30

14-8-23

[Total No. of Pages : 4

## UGFA-SN201

B.A./B.Sc./B.Com. (Genl.)/B.Com. (CAS)/B.B.A. DEGREE  
EXAMINATION, JULY/AUGUST - 2023

(SECOND SEMESTER) (CBCS Pattern) (New Regulation)  
SKILL DEVELOPMENT COURSE

Food Adulteration

(Note : 2021-22 Admitted Students Have to Answer the  
Questions in English Medium Only)

Time : 1½ Hours

Max. Marks : 50

### SECTION - A

(4 × 5 = 20)

Answer any four questions

Each question carries 5 marks

1. Adulteration.

కల్తీ.

2. Poisonous substances.

విష పదార్థాలు.

3. Spoiled parts.

చెడిపోయిన భాగాలు.

S-1257

[1]

/P.T.O.



## UGFA-SN201

4. Human health.

మానవ ఆరోగ్యం.

5. Processed food.

ప్రాసెస్డ్ ఆహారం.

6. Quality control.

నాణ్యత నియంత్రణ.

7. Consumer education.

వినియోగదారు విద్య.

8. Describe role of voluntary agencies.

స్వచ్ఛంద సంస్థల పాత్రను వివరించుము.

S-1257

[2]

# UGFA-SN201

## SECTION - B

(3 × 10 = 30)

Answer any three questions

Each question carries 10 marks.

9. Explain adulteration of common foods and methods of detection.

సాధారణ ఆహార పదార్థాల కల్తీని మరియు గుర్తించే పద్ధతులను వివరించుము.

10. Explain the present laws and procedures on Adulteration.

కల్తీపై ప్రస్తుత చట్టాలు మరియు విధానాలను వివరించుము.

11. Write any three methods of detection of adulteration in milk and oil.

పాలు మరియు నూనెలో కల్తీని గుర్తించే ఏదైనా మూడు పద్ధతులను వ్రాయుము.

[P.T.O.]

[3]

S-1257



## UGFA-SN201

12. Describe the highlights of food safety and standards Act 2006.

ఆహార భద్రత మరియు ప్రమాణాల చట్టము 2006 యొక్క ముఖ్యాంశాలను వివరించుము.

13. Write an essay on different types of food Adulteration.

వివిధ రకాల ఆహార కల్తీపై వ్యాసం వ్రాయండి.

x x x