

B.Sc. (HS) Semester - 6 (CBCS) Examination

March/April -2019

FOOD MICROBIOLOGY(SKILL ENHANCEMENT COURSE)

Time: 1:30 Hours

Marks: 35

Instructions:

1. All questions are compulsory.
2. Figures to the right indicate marks.

પ્રશ્ન-૧	ચીઝ અને ચીઝની પકવણી સમજાવો.	(૧૦)
	અથવા	
પ્રશ્ન-૧	સુક્ષ્મ જીવાણુની ઓળખની રેપીડ મેથડ સમજાવો.	
પ્રશ્ન-૨	ફૂડ પોઈઝનીંગ અને ફૂડ સ્પોઈલેજના કારણો લખો.	(૧૦)
	અથવા	
પ્રશ્ન-૨	આથવણ યુક્ત ખોરાક અને તેમાં ઉપયોગી સુક્ષ્મ જીવાણુ સમજાવો.	
પ્રશ્ન-૩	ટ્રેકનોઈ લખો: - (કોઈપણ ત્રણ)	(૧૫)
	(1) પ્રો બાયોટીકસ.	
	(2) દુધની પાસ્ટ્યુરાઈઝેશન પ્રક્રિયા.	
	(3) બેક્ટેરિયામાં ઉપયોગી સુક્ષ્મ જીવાણુ.	
	(4) ફૂડ બોર્ન ઇન્ફેક્શન	
	(5) ન્યુટ્રાક્યુટીકલ્સ	
	(6) ડેરી ઉદ્યોગમાં ઉપયોગી સુક્ષ્મ જીવાણુ.	

English Version

Que-1	Explain cheese and ripening of cheese.	(10)
	OR	
Que-1	Explain rapid method of detection of Micro organisms.	
Que-2	Write reasons of food poisoning and food spoilage.	(10)
	OR	
Que-2	Explain fermented food and microbes useful in it.	
Que-3	Write short note:- (Any three)	(10)
	(1) Pro biotic.	
	(2) Pasteurization process of milk.	
	(3) Microbes useful in Bakery.	
	(4) Food borne infection.	
	(5) Neutraceuticals.	
	(6) Microbes useful in Dairy Industry.	
