

B.Sc. (HS) Semester - 5 (CBCS) Examination
December -2020 (NEW COURSE)
Food Microbiology(Dis Spe Ele - 9)

Time: 1:30 Hours

Marks: 30

Instructions:

1. Figures to the right indicate marks.
2. There are five questions in the question paper.
3. Answer any three of the following questions.

-
- પ્રશ્ન.૧ ખાદ્ય પદાર્થમાં સૂક્ષ્મ જીવાણું મહત્વ સમજાવો. (૧૦)
- પ્રશ્ન.૨ ખોરાકના બગાડ માટેના કારણો સમજાવો. (૧૦)
- પ્રશ્ન.૩ આથવણયુક્ત ખાદ્ય પદાર્થોના પ્રકાર સમજાવો. (૧૦)
- પ્રશ્ન.૪ બેકરી માઈક્રોબાયોલોજી એટલે શું? તેમના બેકરી પ્રોડક્ટ બનાવવા માટેના વિવિધ તબક્કાનું વર્ણન કરો. (૧૦)
- પ્રશ્ન.૫ ટુકનોંધ લખો (કોઈપણ બે) (૧૦)
- (1) દૂધમાં જોવા મળતા સૂક્ષ્મજીવાણુ
 - (2) ચીઝની બનાવટ
 - (3) ફૂડ પોઈઝનીંગ
 - (4) સૂક્ષ્મ જીવાણુઓની ઓળખ માટેની ઝડપી પદ્ધતિઓ

ENGLISH VERSION

- Q.1 Explain importance of micro organism in food. (10)
- Q.2 Explain reasons for food spoilage. (10)
- Q.3 Explain different types of fermented food (10)
- Q.4 What is bakery microbiology? Discuss different stages of bakery product. (10)
- Q.5 Write short notes (any two) (10)
- (1) Micro Organism found in milk
 - (2) Cheese Making
 - (3) Food poisoning
 - (4) Rapid Methods for detection of micro organism
