

B.Sc. (HS) Semester - 5 (CBCS) Examination**Oct/Nov - 2022 (NEW COURSE)****Food Microbiology(Dis Spe Ele - 9)****Time: 2:00 Hours****Marks: 50****Instructions:**

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

-
- પ્રશ્ન.૧ સૂક્ષ્મજીવાણુઓની ઓળખ માટેની રાસાયણિક પદ્ધતિઓ સમજાવો. (૧૦)
અથવા
- પ્રશ્ન.૧ વિવિધ ક્ષેત્રમાં સૂક્ષ્મજીવાણુ શાસ્ત્રની ઉપયોગિતા લખો.
- પ્રશ્ન.૨ ખોરાકીય આથવણ સમજાવો. (૧૦)
અથવા
- પ્રશ્ન.૨ કુડ પોઈઝનીગ સમજાવો.
- પ્રશ્ન.૩ એકકોષીય પ્રોટીન વર્ણવો. (૧૦)
અથવા
- પ્રશ્ન.૩ બેક્ટેરિ ઉદ્યોગમાં ઉપયોગી અને હાનિકારક સૂક્ષ્મ જીવાણુ વર્ણવો.
- પ્રશ્ન.૪ ડેરી ઈન્ડસ્ટ્રીમાં વપરાતા સૂક્ષ્મ જીવાણુ તથા પ્રાશ્ચર્યાઈઝેશન પ્રક્રિયા સમજાવો. (૧૦)
અથવા
- પ્રશ્ન.૪ ચીઝની બનાવટ સમજાવો.
- પ્રશ્ન.૫ ટ્રેકનોઈ લખો. (કોઈપણ બે) (૧૦)
1. ચીઝની પકવણી.
 2. સૂક્ષ્મજીવાણુના પ્રકાર.
 3. સૂક્ષ્મ જીવાણુની ઓળખ માટેની ન્યુક્લીક પદ્ધતિઓ.
 4. બ્રેડની બનાવટ.

ENGLISH VERSION

- Q.1 Explain chemical based methods for identification of Micro-organism. (10)
OR
- Q.1 Importance of microbiology in various fields.
- Q.2 Explain fermented food. (10)
OR
- Q.2 Explain food poisoning.
- Q.3 Describe single cell protein. (10)
OR
- Q.3 Describe useful and harmful micro-organism bakery.
- Q.4 Explain types of micro-organism used in dairy industries and process of pasteurization. (10)
OR
- Q.4 Explain manufacturing of cheese.
- Q.5 Write short note (Any two) (10)
1. Ripening of cheese.
 2. Type of micro-organism.
 3. Nucleic acid based method for identification of microorganism.
 4. Manufacturing of bread.
