

B.Sc. (HS) Semester - 6 (CBCS) Examination**March/April-2023 (OLD COURSE)****FOOD MICROBIOLOGY(SKILL ENHANCEMENT COURSE)****Time: 2:00 Hours****Marks: 50****Instructions:**

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

પ્રશ્ન.૧	ખાદ્ય પદાર્થમાં શૂક્ષ્મ જિવાણુની અગત્યતા સમજાવો.	(૧૦)
	અથવા	
પ્રશ્ન.૧	ખાદ્ય પદાર્થમાં શૂક્ષ્મ જિવાણુની વૃદ્ધિને અસર કરતાં પરિબળો જણાવો.	
પ્રશ્ન.૨	દૂધના આથવણથી બનતા પદાર્થો વિષે માહિતી આપો.	(૧૦)
	અથવા	
પ્રશ્ન.૨	ખોરકના બગાડ માટેના કારણો આપો.	
પ્રશ્ન.૩	ખોરાક દ્વારા લગતા ચેપ વિષે માહિતી આપો.	(૧૦)
	અથવા	
પ્રશ્ન.૩	આથવણ યુક્ત ખાદ્ય પદાર્થ.	
પ્રશ્ન.૪	બેકરી માઇક્રોબાયોલોજી એટલે શું? બેકરી પ્રોડક્ટના વિવિધ તબક્કા સમજાવો.	(૧૦)
	અથવા	
પ્રશ્ન.૪	દૂધમાં જોવા મળતા શૂક્ષ્મ જીવાણુઓ.	
પ્રશ્ન.૫	ટ્રેકનોઇઝ આપો. (કોઈપણ બે)	(૧૦)
	1. બાયોટેકનોલોજીનો માઇક્રોબાયોલોજીમાં ઉપયોગ	
	2. બેકરી ઉદ્યોગમાં શૂક્ષ્મ જિવાણુનું મહત્વ	
	3. ચીઝની બનાવટ	
	4. ખાદ્ય પદાર્થ પર તાપમાનની અસર	

ENGLISH VERSION

Q.1	Explain the importance of Microorganisms in Food.	(10)
	OR	
Q.1	State the factors affecting the growth of Micro-organisms in Food.	
Q.2	Give information about the substances produced by Fermentation of Milk.	(10)
	OR	
Q.2	Give reasons for Food Spoilage.	
Q.3	Give information about Food Borne Infections.	(10)
	OR	
Q.3	Fermented Foods.	
Q.4	Bakery Microbiology. Explain the different stages of a Bakery Product.	(10)
	OR	
Q.4	Microorganisms found in Milk.	
Q.5	Write Short Notes. (Any Two)	(10)
	1. Application of Biotechnology in Microbiology	
	2. Importance of Microorganisms in Bakery Industry	
	3. The making of Cheese	
	4. The effect of temperature on Food	
