647510 **BHS5FmiDS09x** **Seat No :________**

B.Sc. (HS) Semester - 5 (Remedial) (*CBCS*) Examination
March/April-2024 (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 આર્થિક રીતે અને ઉધોગોમાં ઉપયોગી સૂક્ષ્મજીવાણુઓ સમજાવો. (૧૦)

અથવા

પ્રશ્ન.૧ સૂક્ષ્મજીવાણુઓની ઓળખ માટેની રાસાયણિક પદ્ધતિઓ સમજાવો. (૧૦)

પ્રશ્ન.૨ ફૂડ પોઈઝનીંગ સમજાવો. (૧૦)

અથવા

પ્રશ્ન.૨ પરંપરાગત(પૂર્વાત) આથવણયુકત ખાધપદાર્થો વર્ણવો. (૧૦)

પ્રશ્ન.૩ એકકોષીય પ્રોટીન વર્ણવો. (૧૦)

અથવા

પ્રશ્ન.૩ બેકરી ઉદ્યોગમાં ઉપયોગી અને હાનિકારક સૂક્ષ્મજીવાણુ વર્ણવો. (૧૦)

પ્રશ્ન.૪ પાશ્ચુરાઈઝેશન એટલે શું? પાશ્ચુરાઈઝેશન પ્રક્રિયા સમજાવો. (૧૦)

અથવા

પ્રશ્ન.૪ દુધમાથી બનતી ચીઝ સહિતની વિવિધ આથવણ યુક્ત પેદાશ સમજાવો. (૧૦)

પ્રશ્ન.૫ ટૂંકનોંધ લખો. (કોઈપણ બે) (૧૦)

૧. ચીઝની પકવણી.

૨. સુક્ષ્મજીવાણુના પ્રકાર.

૩. સુક્ષ્મ જીવાણુની ઓળખ માટેની ન્યુક્લીક પદ્ધીઓ.

૪. બ્રેડની બનાવટ.

ENGLISH VERSION

Que.1 Explain In Details About Economically And Industrially Use Full Microorganisam. (10)

OR

Que.1 Explain chemical based methods for identification of micro-organism. (10)

Que.2 Explain food poisoning. (10)

OR

Que.2 Describe traditional (oriental) fomented foods. (10)

Que.3 Describe single cell protein. (10)

OR

Que.3 Describe useful and harmful micro-organism in backery. (10)

Que.4 what is pasteurization? Explain process of pasteurization. (10)

OR

Que.4 Explain a note on fermented milk product including cheese. (10)

Que.5 Write a short note. (Any Two) (10)

1. Ripening of cheese.
2. Type of micro-organism.
3. Nucleic acid Based methods for identification of microorganism.
4. Manufacturing of bread.

****