

B.Sc. (HS) Semester - 5 (CBCS) Examination
Oct/Nov - 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	ખાદ્ય પદાર્થમાં શૂક્ષ્મ જિવાણુની અગત્યતા સમજાવો.	(૧૦)
	અથવા	
પ્રશ્ન.૧	ખાદ્ય પદાર્થમાં શૂક્ષ્મ જિવાણુની વૃદ્ધિને અસર કરતાં પરિબલો જણાવો.	
પ્રશ્ન.૨	આથવણથી બનતા પદાર્થો વિશે માહિતી આપો.	(૧૦)
	અથવા	
પ્રશ્ન.૨	ખોરકનાં બગાડ માટેનાં કારણો આપો.	
પ્રશ્ન.૩	ખોરાક દ્વારા લાગતા ચેપ વિશે માહિતી આપો.	(૧૦)
	અથવા	
પ્રશ્ન.૩	પાસ્ચરિઝેશન પ્રક્રિયા સમજાવો.	
પ્રશ્ન.૪	બેક્ટેરિયા માઇક્રોબાયોલોજી એટલે શું? બેક્ટેરિયા પ્રોડક્ટનાં વિવિધ તબક્કા સમજાવો.	(૧૦)
	અથવા	
પ્રશ્ન.૪	દૂધમાં જોવા મળતા શૂક્ષ્મ જીવાણુઓ.	
પ્રશ્ન.૫	ટ્રેકનોઇ આપો. (કોઈપણ બે)	(૧૦)
	1. બાયોટેકનોલોજીનો માઇક્રોબાયોલોજીમાં ઉપયોગ 2. બેક્ટેરિયા ઉદ્યોગમાં શૂક્ષ્મ જિવાણુનું મહત્વ 3. ચીઝની બનાવટ 4. ખાદ્ય પદાર્થ પર તાપમાનની અસર	

ENGLISH VERSION

Que.1	Explain the importance of Micro-organisms in Food.	(10)
	OR	
Que.1	State the factors affecting the growth of Micro-organisms in Food.	
Que.2	Give information about the substances produced by Fermentation of Milk.	(10)
	OR	
Que.2	Give reasons for Food Spoilage.	
Que.3	Give information about Food Borne Infections.	(10)
	OR	
Que.3	Discuss Pasteurization.	
Que.4	Bakery Microbiology, Explain the different stages of a Bakery Product.	(10)
	OR	
Que.4	Microorganisms found in Milk.	
Que.5	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	
