

B.Sc. (HS) Semester - 6 (CBCS) Examination

July-2025 (OLD COURSE)

FOOD MICROBIOLOGY(SKILL ENHANCEMENT COURSE)

Time: 1.30 Hours

Marks: 35

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 વૃદ્ધિ ને અસર કરતાં પરિબળો જણાવો	
પ્રશ્ન.૨	બેકરી માઇક્રોબાયોલોજી એટલે શું બેકરી પ્રોડક્ટ ના વિવિધ તબક્કા સમજાવો	(૧૦)
	અથવા	
પ્રશ્ન.૨	દૂધમાં જોવા મળતા શૂક્ષ્મ જીવાણુઓ	
પ્રશ્ન.૩	ટુકનોંધ આપો (કોઈપણ ત્રણ)	(૧૫)
	1) બાયોટેકનોલોજી નો માઇક્રોબાયોલોજી માં ઉપયોગ	
	2) બેકરી ઉદ્યોગમાં શૂક્ષ્મ જિવાણુનું મહત્વ	
	3) ચીઝ ની બનાવટ	
	4) ખાદ્ય પદાર્થ પર તાપમાન ની અસર	
	5) ન્યુટ્રાક્યુટીકલ્સ	

ENGLISH VERSION

Que.1	Explain the importance of microorganisms in food	(10)
	OR	
Que.1	State the factors affecting the growth of micro-organisms in food	
Que.2	Bakery Microbiology Explain the different stages of a bakery product	(10)
	OR	
Que.2	Microorganisms found in milk	
Que.3	Short Note (Any Three)	(15)
	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	
	5) Nutraceuticals	
