

647510**BHSghMN351A-5C****Seat No : _____****B.Sc. (HS) Semester - 5 (NEP-2020) Examination****Oct/Nov - 2025****GHS: (FN) Food Microbiology (Minor-4)****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 જરૂરિયાત વિશે માહિતી આપો.	(૧૦)
	અથવા	
પ્રશ્ન-૧	ખાદ્ય પદાર્થમાં શૂક્ષ્મ જિવાણુની વૃદ્ધિ ને અસર કરતા પરિબળો જણાવો.	
પ્રશ્ન-૨	આથવણ યુક્ત ખાદ્ય પદાર્થોનાં પ્રકાર વિષે માહિતી આપો.	(૧૦)
	અથવા	
પ્રશ્ન-૨	ખોરાક નાં બગાડ દ્વારા થતી ઝેરી અસર.	
પ્રશ્ન-૩	ચેપનું જોખમ ઘટાડવા માટેના ઉપાયો.	(૧૦)
	અથવા	
પ્રશ્ન-૩	દૂધ નાં આથવણ યુક્ત ખાદ્ય પદાર્થ.	
પ્રશ્ન-૪	બેકરી માઇક્રોબાયોલોજી એટલે શું બેકરી પ્રોડક્ટ ના વિવિધ તબક્કા સમજાવો.	(૧૦)
	અથવા	
પ્રશ્ન-૪	કુગથી થતું ફૂડ પોઇઝનિંગ સમજાવો.	
પ્રશ્ન-૫	ટુકનોંધ આપો: (કોઈપણ બે)	(૧૦)
	1) બયોટેકનોલોજી નો માઇક્રોબાયોલોજી માં ઉપયોગ.	
	2) બેકરી ઉદ્યોગમાં શૂક્ષ્મ જિવાણુનું મહત્વ.	
	3) ચીઝ ની બનાવટ.	
	4) પ્રોબાયોટીક એટલે સુ.	

ENGLISH VERSION

Que.1	Give information about the need for microorganisms in food.	(10)
	OR	
Que.1	State the factors affecting the growth of microorganisms in food.	
Que.2	Give information about the types of fermented foods.	(10)
	OR	
Que.2	Toxic effects caused by food waste.	
Que.3	Measures to reduce the risk of infection.	(10)
	OR	
Que.3	Fermented milk product.	
Que.4	Bakery Microbiology Explain the different stages of a bakery product.	(10)
	OR	
Que.4	Explain food poisoning caused by fungi.	
Que.5	Short Note (Any Two)	(10)
	1) Application of Biotechnology in Microbiology.	
	2) Importance of microorganisms in bakery industry.	
	3) The making of cheese.	
	4) What is a probiotic?	
