

B.Sc. (HS) Semester - 5 (Remedial) (NEP-2020) Examination**March/April-2026****FND: Food Microbiology (Major-11)****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 આવશ્યકતા વિશે માહિતી આપો.	(૧૦)
	અથવા	
પ્રશ્ન.૧	ખાદ્ય પદાર્થમાં શૂક્ષ્મ જિવાણુની વૃદ્ધિ ને અસર કરતા વિવિધ પરિબલો વિશે માહિતી આપો	
પ્રશ્ન.૨	આથવણ થી બનતા પદાર્થો વિશે માહિતી આપો.	(૧૦)
	અથવા	
પ્રશ્ન.૨	ખોરકના દ્વારા થતી ઝેરી અસર વિશે માહિતી આપો	
પ્રશ્ન.૩	ચેપનું જોખમ ઘટાડવા માટેના ઉપાયો.	(૧૦)
	અથવા	
પ્રશ્ન.૩	દૂધ નાં આથવણ યુક્ત ખાદ્ય પદાર્થ	
પ્રશ્ન.૪	બેકરી માઇકોબાયોલોજી એટલે શું? બેકરી પ્રોડક્ટ ના વિવિધ તબક્કા સમજાવો.	(૧૦)
	અથવા	
પ્રશ્ન.૪	કુગથી થતું ફૂડ પોઇઝનિંગ સમજાવો	
પ્રશ્ન.૫	ટુકનોંધ આપો (કોઈપણ બે) Short Note (Any Two)	(૧૦)
	(1) ચીઝ ની બનાવટ	
	(2) પ્રોબાયોટીક એટલે શું?	
	(3) બેકરી ઉદ્યોગમાં શૂક્ષ્મ જિવાણુનું મહત્વ	
	(4) ખોરાક પર તાપમાનની અસર	

ENGLISH VERSION

Que.1	Give information about the necessity of microorganisms in food.	(10)
	OR	
Que.1	Give information about various factors affecting the growth of microorganisms in food.	
Que.2	Give information about the substances formed by fermentation.	(10)
	OR	
Que.2	Provide information about food poisoning.	
Que.3	Measures to reduce the risk of infection	(10)
	OR	
Que.3	Fermented milk product	
Que.4	What is bakery microbiology? Explain the different stages of bakery products.	(10)
	OR	
Que.4	Explain food poisoning caused by fungi.	
Que.5	Short Note (Any Two)	(10)
	(1) Cheese making	
	(2) What Is Probiotics	
	(3) Importance of microorganisms in the bakery industry	
	(4) Effect of temperature on food	
