

B.Sc. (HS) Semester - 5 (Remedial) (NEP-2020) Examination**March/April-2026****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	બાયો ટેકનોલોજીમાં માઇક્રોબાયોલોજીનો ઉપયોગ સમજાવો.	(૧૦)
	અથવા	
પ્રશ્ન.૧	ખોરાકના બગાડ દ્વારા થતી ઝેરી અસર.	
પ્રશ્ન.૨	આથવણયુક્ત ખાદ્ય પદાર્થોના પ્રકાર વિશે માહિતી આપો.	(૧૦)
	અથવા	
પ્રશ્ન.૨	ખાદ્ય પદાર્થમાં સૂક્ષ્મ જિવાણુની વૃદ્ધિને અસર કરતા પરિબળો જણાવો.	
પ્રશ્ન.૩	બેક્ટેરિ ઉદ્યોગમાં સૂક્ષ્મ જિવાણુનું મહત્વ સમજાવો.	(૧૦)
	અથવા	
પ્રશ્ન.૩	દૂધનાં આથવણ યુક્ત ખાદ્ય પદાર્થ	
પ્રશ્ન.૪	બેક્ટેરિ માઇક્રોબાયોલોજી એટલે શું ? બેક્ટેરિ પ્રોડક્ટના વિવિધ તબક્કા સમજાવો.	(૧૦)
	અથવા	
પ્રશ્ન.૪	કુગથી થતું ફૂડ પોઇઝનીંગ સમજાવો.	
પ્રશ્ન.૫	ટુકનોંધ લખો. (કોઇપણ બે)	(૧૦)
	(1) ચેપનું જોખમ ઘટાડવા માટેના ઉપાયો	
	(2) પ્રોબાયોટીક એટલે શું ?	
	(3) ખાદ્ય પદાર્થમાં સૂક્ષ્મ જિવાણુની જરૂરિયાત.	
	(4) ચીઝની બનાવટ	

ENGLISH VERSION

Que.1	Explain the use of microbiology in biotechnology.	(10)
	OR	
Que.1	Toxic effects due to food spoilage.	
Que.2	Give information about the types of fermented food items.	(10)
	OR	
Que.2	State the factors affecting the growth of microorganisms in food items.	
Que.3	Explain the importance of microorganisms in the bakery industry.	(10)
	OR	
Que.3	Fermented food products made from milk	
Que.4	What is bakery microbiology? Explain the various stages of bakery products.	(10)
	OR	
Que.4	Explain food poisoning caused by fungi.	
Que.5	Write a short note. (Any two)	(10)
	(1) Measures to reduce the risk of infection	
	(2) What is a probiotic?	
	(3) Need for microorganisms in food.	
	(4) Cheese making	
