

B.Sc. (HS) Semester - 5 (Remedial) (CBCS) Examination
March/April-2026 (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 ઉપયોગીતા વિશે માહિતી આપો. (૧૦)
 અથવા
- પ્રશ્ન-૧ ખાદ્ય પદાર્થમાં શૂક્ષ્મ જિવાણુની વૃદ્ધિ ને અસર કરતા વિવિધ પરિબલો વિષે વિગતવાર સમજાવો.
- પ્રશ્ન-૨ આથવણ થી બનતા 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 દ્વારા બનતા વિવિધ ખાદ્ય પદાર્થ.
- પ્રશ્ન-૪ બેક્ટેરી માઇક્રોબાયોલોજી એટલે શું? બેક્ટેરી પ્રોડક્ટ ના વિવિધ તબક્કા સમજાવો. (૧૦)
 અથવા
- પ્રશ્ન-૪ ફૂગ દ્વારા થતું ફૂડ પોઇઝનિંગ સમજાવો.
- પ્રશ્ન-૫ ટ્રેકનોઇ લખો. (કોઈપણ બે) (૧૦)
- 1) બાયોટેકનોલોજીનો માઇક્રોબાયોલોજી માં ઉપયોગ
 - 2) બેક્ટેરી ઉદ્યોગમાં શૂક્ષ્મ જિવાણુની અગત્યતા
 - 3) ચીઝની બનાવટ
 - 4) પ્રોબાયોટીક એટલે શું?

ENGLISH VERSION

- Que.1 Give information about the usefulness of microorganisms in food. (10)
 OR
- Que.1 Explain in detail the various factors affecting the growth of microorganisms in food.
- Que.2 Give information about the types of foods produced by fermentation. (10)
 OR
- Que.2 Toxic effects caused by food waste.
- Que.3 Measures to reduce the risk of infection. (10)
 OR
- Que.3 Various food products made by fermenting milk.
- 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 Write Short Note: (Any Two) (10)
- 1) Importance of microorganisms in the bakery industry
 - 2) Use of biotechnology in microbiology
 - 3) Making of cheese
 - 4) What is Probiotics?
