

B.Sc. (HS) Semester - 6 (CBCS) Examination**March/April -2020****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 દુધની પાસ્ટ્યુરાઇઝેશન પ્રક્રિયા અને તેમાં ઉપયોગી સુક્ષ્મ જીવાણું વિષે લખો. (૧૦)
- અથવા
- પ્રશ્ન-૧ સુક્ષ્મ જીવાણુંની ઓળખની ઇમ્યુનોલોજીકલ મેથડ સમજાવો.
- પ્રશ્ન-૨ ફૂડ બોર્ન ઇન્ફેક્શન અને ફૂડ સ્પોઇલેજ સમજાવો. (૧૦)
- અથવા
- પ્રશ્ન-૨ પ્રો બાયોટીક્સ અને ન્યુટ્રાક્યુટીકલ્સ સમજાવો.
- પ્રશ્ન-૩ ટ્રેકનોઇ લખો. (કોઇપણ ત્રણ) (૧૫)
- (૧) આથવણ યુક્ત ખોરાક.
- (૨) ચીઝની પકવણી.
- (૩) બેકરીમાં ઉપયોગી સુક્ષ્મ જીવાણું.
- (૪) ફૂડ પોઇઝનીંગ.
- (૫) સિંગલ સેલ પ્રોટીન.
- (૬) ડેરી ઉદ્યોગમાં ઉપયોગી સુક્ષ્મ જીવાણું.

ENGLISH VERSION

- Que-1 Explain pasteurization of milk and microbes used in it. (10)
- OR
- Que-1 Explain immunological method of detection of micro organisms.
- Que-2 Explain Food borne infection and food spoilage. (10)
- OR
- Que-2 Explain Probiotics and Nutraceuticals.
- Que-3 Write short notes. (Any three) (15)
- (1) Fermented food.
 - (2) Ripening of cheese.
 - (3) Microbes useful in Bakery.
 - (4) Food poisoning.
 - (5) Single cell protein.
 - (6) Microbes useful in Dairy Industry.
