

B.Sc. (HS) Semester - 6 (CBCS) Examination**Oct/Nov-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 ખાદ્ય પદાર્થમાં સુક્ષ્મજીવાણુનું મહત્વ અને ખોરાકમાં સુક્ષ્મજીવાણુની વૃદ્ધિને અસર કરતા પરીબળો. (૧૦)

અથવા

પ્રશ્ન.૧ ખોરાકમાં આથવણ એટલે શું? આથવણ પદ્ધતિથી બનતી ભારતીય ખોરાક વિશે માહિતી આપો.

પ્રશ્ન.૨ બેક્ટેરી ઉપયોગમાં વપરાતા સુક્ષ્મ જીવાણુ વિશે માહિતી આપો. (૧૦)

અથવા

પ્રશ્ન.૨ ખોરાકમાં થતી ઝેરી અસર અને ચેપ અટકાવવા માટેના ઉપાયો.

પ્રશ્ન.૩ ટૂકનોંધ આપો (કોઈપણ ત્રણ) (૧૫)

1. ચીઝની બનાવટ.
2. જીવાણુની ઓળખ માટેની પદ્ધતિ.
3. ફૂડ માઈક્રોબાયોલોજી લેબમાં વપરાતા કોઈપણ બે સાધન.
4. પ્રો. બાયોટીક્સ.
5. ખોરાકમાં આથવણ.

ENGLISH VERSION

Q.1 Importance of micro organism in food? And discuss factor affecting in food microbiology. (10)

OR

Q.1 What is fermentation in food? And discuss Indian food variety by fermentation.

Q.2 Importance of micro organism in Bakery industries. (10)

OR

Q.2 Discuss contamination of food and prevention.

Q.3 Short note (any three) (15)

1. Cheese preparation.
2. Identification process of micro organism.
3. Discuss any two instrument use in food microbiology lab.
4. Pasteurization process.
5. Pro Biotics.
6. Fermentation of food.
