

B.Sc. (HS) Semester - 5 (CBCS) Examination**Oct/Nov - 2021 (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 સૂક્ષ્મ જીવાણુનું મહત્વ સમજાવો	(૧૦)
	અથવા	
પ્રશ્ન:૧	ખાદ્ય પદાર્થમાં સૂક્ષ્મ જીવાણુની વૃદ્ધિ ને અસર કરતાં પરિબલો જણાવો	(૧૦)
પ્રશ્ન:૨	સૂક્ષ્મ જીવાણુની ઓળખ માટેની પદ્ધતિઓ સમજાવો	(૧૦)
	અથવા	
પ્રશ્ન:૨	ખોરકના બગાડ માટેના કારણો આપો	(૧૦)
પ્રશ્ન:૩	ખોરાક દ્વારા થતી ઝેરી અસર સમજાવો	(૧૦)
	અથવા	
પ્રશ્ન:૩	આથવણ યુક્ત ખાદ્ય પદાર્થ	(૧૦)
પ્રશ્ન:૪	બેકરી માઇક્રોબાયોલોજી એટલે શું બેકરી પ્રોડક્ટ ના વિવિધ તબક્કા સમજાવો	(૧૦)
	અથવા	
પ્રશ્ન:૪	દૂધમાં જોવા મળતા સૂક્ષ્મ જીવાણુઓ	(૧૦)
પ્રશ્ન:૫	ટુકનોંધ આપો (કોઈપણ બે)	(૧૦)
	1) ચેપનું જોખમ ઘટાડવાના ઉપાય	
	2) ખોરાક દ્વારા લગતા ચેપ	
	3) ચીઝ ની બનાવટ	
	4) ખાદ્ય પદાર્થ પર થતી તાપમાન ની અસર	

ENGLISH VERSION

Que.1	Explain the importance of microorganisms in food	(10)
	OR	
Que.1	State the factors affecting the growth of micro-organisms in food	(10)
Que.2	Explain the method for identifying microorganisms	(10)
	OR	
Que.2	Give reasons for food spoilage	(10)
Que.3	Explain the toxic effect caused by food	(10)
	OR	
Que.3	Fermented foods	(10)
Que.4	Bakery Microbiology Explain the different stages of a bakery product	(10)
	OR	
Que.4	Microbes found in milk	(10)
Que.5	Short Note (Any Two)	(10)
	1) Measures to reduce the risk of infection	
	2) Infections related to food	
	3) The making of cheese	
	4) The effect of temperature on food	
