

B.Sc. (HS) Semester - 6 (CBCS) Examination**April/May-2022 (OLD COURSE)****FOOD MICROBIOLOGY(SKILL ENHANCEMENT COURSE)****Time: 2:00 Hours****Marks: 50****Instructions:**

1. All questions are compulsory.
2. Figures to the right indicate marks.

પ્રશ્ન-૧	ખોરાકના સુક્ષ્મ જીવાણુશાસ્ત્રની અગત્યતા લખો.	(૧૦)
	અથવા	
પ્રશ્ન-૧	સુક્ષ્મ જીવાણુ દ્વારા થતું ફૂડ બોર્ન ઇન્ફેક્શન સમજાવો.	
પ્રશ્ન-૨	ખોરાકમાં સુક્ષ્મ જીવાણુની ઓળખની કેમિકલ પદ્ધતિઓ ચર્ચો.	(૧૦)
	અથવા	
પ્રશ્ન-૨	સુક્ષ્મ જીવાણુ દ્વારા થતું ફૂડ પોઇઝનિંગ સમજાવો.	
પ્રશ્ન-૩	ખોરાકમાં સુક્ષ્મજીવાણુની ઓળખ ની ઝડપી પદ્ધતિઓ સમજાવો.	(૧૦)
	અથવા	
પ્રશ્ન-૩	સુક્ષ્મ જીવાણુની ઓળખની ઈમ્યુનોલોજીકલ પદ્ધતિઓ સમજાવો.	
પ્રશ્ન-૪	બેક્ટેરિયામાં ઉપયોગી અને નુકશાનકારક સુક્ષ્મ જીવાણુ વિષે લખો.	(૧૦)
	અથવા	
પ્રશ્ન-૪	સુક્ષ્મ જીવાણુ દ્વારા બનાવેલ આથવણ યુક્ત ખોરાક વિષે લખો.	
પ્રશ્ન-૫	ટ્રેક નોંધ લખો (કોઈ પણ બે)	(૧૦)
	૧. પ્રોબાયોટીક્સ	
	૨. ન્યુટ્રાક્યુટીકલ્સ	
	૩. ખોરાકનો બગાડ	
	૪. સિંગલ સેલ પ્રોટીન	

ENGLISH VERSION

Que-1	Write importance of food microbiology.	(10)
	OR	
Que-1	Explain food borne infection by micro organism.	
Que-2	Discuss chemical method of identification of microorganism.	(10)
	OR	
Que-2	Explain food poisoning caused by microorganism.	
Que-3	Explain methods of rapid identification of microbes in food.	(10)
	OR	
Que-3	Explain immunological method for identification of microbes.	
Que-4	Write about useful and harmful microbes in bakery.	(10)
	OR	
Que-4	Write about fermented food produced by microbes.	
Que-5	Write short notes (Any Two)	(10)
	1 Probiotics	
	2 Nutraceuticals	
	3 food spoilage	
	4 Single cell protein	
