

B.Sc. (HS) Semester - 5 (Remedial) (CBCS) Examination
March/April-2023 (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 સુક્ષ્મ જીવાણુનું મહત્વ સમજાવો.	(૧૦)
	અથવા	
પ્રશ્ન.૧	ખોરાકમાં શુક્ષ્મ જીવાણુની વૃદ્ધિને અસર કરતા પરિબળોની ચર્ચા કરો.	
પ્રશ્ન.૨	આથાવણુ યુક્ત ભારતીય વાનગી.	(૧૦)
	અથવા	
પ્રશ્ન.૨	દૂધમાં જોવા મળતા વિવિધ પ્રકારના શુક્ષ્મ જીવાણુઓ.	
પ્રશ્ન.૩	ચીઝ અને ચીઝની બનાવટ.	(૧૦)
	અથવા	
પ્રશ્ન.૩	પાસ્ચરાઈઝેશન એટલે શું સમજાવો.	
પ્રશ્ન.૪	ખોરાકના બગાડ માટેના કારણો આપો.	(૧૦)
	અથવા	
પ્રશ્ન.૪	ખોરાક દ્વારા થતી ઝેરી અસર.	
પ્રશ્ન.૫	ટુકનોંધ આપો. (કોઈપણ બે)	(૧૦)
	1. ચેપનું જોખમ ઘટાડવાનાં ઉપાય	
	2. ફુગથી થતું ફૂડપોઈઝનીંગ	
	3. ખોરાક દ્વારા લાગતો ચેપ	
	4. શુક્ષ્મ જીવાણુની ઓળખ માટેની પદ્ધતિઓ	

ENGLISH VERSION

Q.1	Explain the importance of micro-organisms in Food.	(10)
	OR	
Q.1	Discuss the factors affecting the growth of microorganisms in Food.	
Q.2	Indian dish with Fermentation.	(10)
	OR	
Q.2	Different types of micro-organisms found in Milk.	
Q.3	Cheese and Cheese Making.	(10)
	OR	
Q.3	Explain what Pasteurization means.	
Q.4	Give reasons for Food Spoilage.	(10)
	OR	
Q.4	Food Poisoning.	
Q.5	Short Note. (Any two)	(10)
	1. Measures to reduce the risk of infection	
	2. Food poisoning caused by a fungus	
	3. Foodborne Infections	
	4. Methods for identifying microorganisms	
