

B.Sc. (HS) Semester - 5 (CBCS) Examination
Oct/Nov - 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	આર્થિક રીતે અને ઉદ્યોગમાં ઉપયોગી સૂક્ષ્મજીવાણુઓ સમજાવો.	(૧૦)
	અથવા	
પ્રશ્ન.૧	સૂક્ષ્મજીવાણુઓની ઓળખ માટેની રાસાયણિક પદ્ધતિઓ સમજાવો.	
પ્રશ્ન.૨	ફૂડ પોઇઝનીંગ સમજાવો.	(૧૦)
	અથવા	
પ્રશ્ન.૨	પરંપરાગત(પૂર્વાત) આથવણયુક્ત ખાદ્ય પદાર્થો વર્ણવો.	
પ્રશ્ન.૩	એકકોષીય પ્રોટીન વર્ણવો.	(૧૦)
	અથવા	
પ્રશ્ન.૩	બેકરી ઉદ્યોગમાં ઉપયોગી અને હાનિકારક સૂક્ષ્મજીવાણુ વર્ણવો.	
પ્રશ્ન.૪	પાશ્વરાઇઝેશન એટલે શું? પાશ્વરાઇઝેશન પ્રક્રિયા સમજાવો.	(૧૦)
	અથવા	
પ્રશ્ન.૪	દૂધમાંથી બનતી ચીઝ સહિતની વિવિધ આથવણ યુક્ત પેદાશ સમજાવો.	
પ્રશ્ન.૫	ટૂંકનોંધ લખો. (કોઇપણ બે)	(૧૦)
	1. ચીઝની પકવણી 2. સૂક્ષ્મજીવાણુના પ્રકાર 3. સૂક્ષ્મ જીવાણુની ઓળખ માટેની ન્યુક્લીક પદ્ધતિઓ 4. બ્રેડની બનાવટ	

ENGLISH VERSION

Que.1	Explain in details about economically and industrially use full microorganism.	(10)
	OR	
Que.1	Explain chemical based methods for identification of micro-organism.	
Que.2	Explain food poisoning.	(10)
	OR	
Que.2	Describe traditional (oriental) fermented foods.	
Que.3	Describe single cell protein.	(10)
	OR	
Que.3	Describe useful and harmful micro-organism in bakery.	
Que.4	What is pasteurization? Explain process of pasteurization.	(10)
	OR	
Que.4	Explain a note on fermented milk product including cheese.	
Que.5	Write a short note. (any two)	(10)
	1. Ripening of cheese 2. Type of micro-organism 3. Nucleic acid based methods for identification of microorganism 4. Manufacturing of bread	
