

B.Sc. (HS) Semester - 6 (CBCS) Examination**March/April-2024 (OLD COURSE)****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	સુક્ષ્મ જીવાણુની ઓળખની ઝડપી પદ્ધતીના નામ આપી કોઈ એક સમજાવો.	(૧૦)
	અથવા	
પ્રશ્ન.૧	ફૂડ પોઈઝનીંગ અથવા ખોરાકની ઝેરી અસરો સમજાવો.	(૧૦)
પ્રશ્ન.૨	પ્રોબાયોટીક્સનું મહત્વ અને કાર્ય સમજાવો.	(૧૦)
	અથવા	
પ્રશ્ન.૨	ચીઝની બનાવટ અને તેની પકવણી (રાઈપનીંગ) ચર્ચો.	(૧૦)
પ્રશ્ન.૩	ટ્રેકનોઈ લખો. (કોઈપણ ત્રણ)	(૧૫)
	૧. બેક્ટેરીમાં હાનીકારક સુક્ષ્મ જીવાણુ.	
	૨. આથવણયુક્ત ખોરાક.	
	૩. દૂધનું પાસ્ચ્યુરાઈઝેશન.	
	૪. ન્યુટ્રાક્યુટીકલ્સ.	
	૫. ખોરાક દ્વારા ફેલાતા રોગો.	

ENGLISH VERSION

Que.1	Write names of rapid method of detection and explain any one.	(10)
	OR	
Que.1	Explain food poisoning.	(10)
Que.2	Explain importance and functions of probiotics.	(10)
	OR	
Que.2	Discuss production and ripening of cheese.	(10)
Que.3	Write short notes. (Any Three)	(15)
	1. Harmful microbes in bakery.	
	2. Fermented food.	
	3. Pasteurization of milk.	
	4. Nutraceuticals.	
	5. Food bone infection.	
