

B.Sc. (HS) Semester - 5 (Remedial) (CBCS) Examination**March/April-2025 (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 જીવાણુની અગત્યતા સમજાવો.	(૧૦)
	અથવા	
પ્રશ્ન.૧	ખાદ્ય પદાર્થમાં સુક્ષ્મ જીવાણુની વૃદ્ધિને અસર કરતાં પરિબલો જણાવો.	
પ્રશ્ન.૨	દૂધના આથવણથી બનતા પદાર્થો વિશે માહિતી આપો	(૧૦)
	અથવા	
પ્રશ્ન.૨	ખોરકના બગાડ માટેના કારણો આપો	
પ્રશ્ન.૩	ખોરાક દ્વારા લગતા ચેપ વિશે માહિતી આપો	(૧૦)
	અથવા	
પ્રશ્ન.૩	આથવણ ચુક્ત ખાદ્ય પદાર્થ	
પ્રશ્ન.૪	બેકરી માઇક્રોબાયોલોજી એટલે શું? બેકરી પ્રોડક્ટના વિવિધ તબક્કા સમજાવો	(૧૦)
	અથવા	
પ્રશ્ન.૪	દૂધમાં જોવા મળતા સુક્ષ્મ જીવાણુઓ	
પ્રશ્ન.૫	ટુકનોંધ લખો (કોઈપણ બે)	(૧૦)
	1) બાયોટેકનોલોજીનો માઇક્રોબાયોલોજીમાં ઉપયોગ	
	2) બેકરી ઉદ્યોગમાં સુક્ષ્મ જીવાણુનું મહત્વ	
	3) ચીઝની બનાવટ	
	4) ખાદ્ય પદાર્થ પર તાપમાનની 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	
Que.2	Give information about the substances produced by fermentation of milk	(10)
	OR	
Que.2	Give reasons for food spoilage	
Que.3	Give information about food borne infections	(10)
	OR	
Que.3	Fermented foods	
Que.4	What is Bakery Microbiology? Explain the different stages of a bakery product.	(10)
	OR	
Que.4	Microorganisms found in milk	
Que.5	Write Short Note. (Any Two)	(10)
	1) Application of Biotechnology in Microbiology	
	2) Importance of microorganisms in bakery industry	
	3) The making of cheese	
	4) The effect of temperature on food	
