



Seat No. _____

HK-007-2014004

B. Sc. (Sem.-IV) (CBCS)
(W.E.F. 2019) Examination

April - 2023

Home Science : Paper-4
(General Science -IV (Microbiology))
(New Course)

Faculty Code : 007
Subject Code : 2014004

Time : 2 Hours / Total Marks : 50

સૂચના : (1) દરેક પ્રેશનના ગુણ સમાન છે.
(2) જરૂર જાણાય ત્યાં આકૃતિ દોરો.

1 નિર્જન્તુકરણની ભૌતિક પદ્ધતિઓ સમજાવો. 10

અથવા

1 ખોરાક પરિરક્ષણના સિદ્ધાંતો સમજાવો.

2 ફૂડ સ્પોઇલેજ અને પરિરક્ષણમાં સૂક્ષ્મ જવાશુનો ફાળો સમજાવો. 10

અથવા

2 સૂક્ષ્મ જવાશુની ખોરાકમાં વૃદ્ધિને અસર કરતા પરિબળો સમજાવો.

3 દૂધ અને દૂધની બનાવટોની પરિરક્ષણની પદ્ધતિઓ સમજાવો. 10

અથવા

3 ખોરાક પરિરક્ષણની રાસાયણિક પદ્ધતિઓ સમજાવો.

4 સૂક્ષ્મ જવાશુના સંવર્ધન અને અલગીકરણના સંવર્ધન માધ્યમ સમજાવો. 10

અથવા

4 ડિઝાબંધ ખોરાકના પરિરક્ષણની પદ્ધતિઓ સમજાવો.

5	ટૂંકનોંધ લખો: (કોઈ પણ બે)	10
	(1) પોરાલેટ મેથ્ડુનું	
	(2) ખોરાકના પરિરક્ષણનું મહત્વ	
	(3) ડબાબંધ ખોરાકનો બગાડ	
	(4) એન્ટીબાયોટિક્સ.	

ENGLISH VERSION

Instructions: (1) All questions carry equal marks.
 (2) Draw figure wherever necessary.

1	Explain physical method of sterilization.	10
----------	---	-----------

OR

1	Explain principles of food preservation.	
2	Explain role of micro organism in food spoilage and preservation.	10

OR

2	Explain factors affecting growth of micro organism in food.	
3	Explain food preservation method of milk and milk products.	10

OR

3	Explain chemical method of food preservation.	
4	Explain culture media for cultivation and isolation of micro organism.	10

OR

4	Explain food preservation method of canned food.	
5	Write short note: (any two)	10

- (1) Pour plate method
- (2) Importance of food preservation
- (3) Spoilage of canned foods
- (4) Antibiotics.