



MAO-007-001306

Seat No. _____

B. Sc. (Home Sci.) (Sem. III) (CBCS) Examination

October / November – 2016

Food Microbiology

[FN] (Elective)

(New Course)

Faculty Code : 007

Subject Code : 001306

Time : 2 Hours]

[Total Marks : 50

- સૂચના : (1) દરેક પ્રશ્ન ફરજિયાત છે.
 (2) જરૂર જણાય ત્યાં આકૃતિ દોરો.

- | | | |
|---|---|----|
| 1 | ફૂગ અને લીલની બાહ્યકારવિદ્યા સમજાવો.
અથવા
સંવર્ધન માધ્યમના પ્રકારો સમજાવો. | 10 |
| 2 | સૂકી ગરમી દ્વારા સ્ટરીલાઈઝેશન સમજાવો.
અથવા
ફળો અને શાકભાજીનો સૂક્ષ્મજીવાણુ દ્વારા થતો બગાડ સમજાવો. | 10 |
| 3 | ખોરાકમાં સૂક્ષ્મજીવાણુનું મહત્ત્વ સમજાવો.
અથવા
પ્રિઝર્વેટિવના ઉપયોગો સમજાવો. | 10 |
| 4 | ખોરાકમાં સૂક્ષ્મજીવાણુની વૃદ્ધિને અસર કરતાં પરિબળો સમજાવો.
અથવા
ખોરાક દ્વારા લાગતો ચેપ સમજાવો. | 10 |
| 5 | ટૂંકનોંધ લખો : (કોઈપણ બે)
(૧) વાઈરસ
(૨) ફૂડ ઈન્ફેક્શન
(૩) પોરપ્લેટ પદ્ધતિ
(૪) સ્ટ્રીકપ્લેટ પદ્ધતિ. | 10 |

ENGLISH VERSION

- Instructions :** (i) Each question is compulsory.
(ii) Draw figure wherever necessary.

Answer the following questions :

- 1** Explain morphology of fungi and algae. **10**

OR

Explain types of Culture media.

- 2** Explain Dry Heat method of Sterilization. **10**

OR

Explain spoilage of fruits and vegetables by Micro-organisms.

- 3** Explain significance of Micro-organisms in Food. **10**

OR

Explain uses of Preservatives.

- 4** Explain factors affecting growth of Micro-organisms in Food. **10**

OR

Explain Food Infection.

- 5** Write short notes : (any **two**) **10**

- (1) Virus
- (2) Food Infections
- (3) Pour Plate Method
- (4) Streak Plate Method.
