



HAJ-007-001610-36 Seat No. \_\_\_\_\_

**B. Sc. (Home Science) (Sem. VI) (CBCS) Examination**

June / July - 2017

**Advanced Microbiology : Paper - VII  
(FN) (New Course)**

**Faculty Code : 007**

**Subject Code : 001610-36**

Time : 2 Hours]

[Total Marks : 50

સૂચના : બધા જ પ્રશ્નો ફરજિયાત છે.

- ૧ બાઇપદાર્થમાં કુદરતી રીતે જોવા મળતા વિષદ્રવ્યો પર નોંધ લખો. ૧૦  
અથવા
- ૧ બાઇપદાર્થમાંથી સૂક્ષ્મજીવાણુની ઓળખ માટેની એન્ટિબોડી આધારિત પદ્ધતિઓ વર્ણવો. ૧૦
- ૨ સૂક્ષ્મજીવાણુની વિવિધક્ષેત્રમાં અગત્ય સમજાવો. ૧૦  
અથવા
- ૨ બાઇપદાર્થમાંથી સૂક્ષ્મજીવાણુના અલગીકરણ માટેની પરંપરાગત પદ્ધતિઓ વર્ણવો. ૧૦
- ૩ બેક્ટેરી ઉદ્યોગમાં ઉપયોગી અને હાનિકારક સૂક્ષ્મજીવાણુ વર્ણવો. ૧૦  
અથવા
- ૩ દૂધની આથવણયુક્ત નીપજો વર્ણવો. ૧૦
- ૪ સોયાબીન અને શાકભાજીની આથવણયુક્ત નીપજો વર્ણવો. ૧૦  
અથવા
- ૪ પ્રોબાયોટિક્સ એટલે શું ? તેના ફાયદા અને મર્યાદા વર્ણવો. ૧૦
- ૫ ટૂંક નોંધ લખો : (કોઈ પણ બે) ૧૦  
(૧) પાશ્ચરાઈઝેશન  
(૨) ન્યુટ્રાક્યુટીકલ્સ  
(૩) ફૂડ એડિટિવ્સ  
(૪) સૂક્ષ્મ જીવાણુની ઓળખ માટેની જૈવરાસાયણિક પદ્ધતિઓ.

## ENGLISH VERSION

**Instruction :** All questions are compulsory.

- |           |  |    |
|-----------|--|----|
| 1         | Write a note on naturally occurring toxicant in food.                          | 10 |
| <b>OR</b> |  |    |
| 1         | Describe antibody based methods for identification of microorganism from food. | 10 |
| 2         | Explain importance of microorganism in applied field.                          | 10 |
| <b>OR</b> |  |    |
| 2         | Describe conventional method for isolation of microorganism.                   | 10 |
| 3         | Describe useful and harmful microorganisms in bakery industry.                 | 10 |
| <b>OR</b> |  |    |
| 3         | Describe fermented milk products.  | 10 |
| 4         | Describe fermented product of soyabean and vegetables.                         | 10 |
| <b>OR</b> |  |    |
| 4         | What is probiotics ? Describe its benefits and limitations.                    | 10 |
| 5         | Short notes : (any two)  | 10 |
|           | (1) Pasteurization   |    |
|           | (2) Nutraceuticals   |    |
|           | (3) Food additives   |    |
|           | (4) Biochemical methods for identification of microorganism.                   |    |

---