



NAS-007-001636-1610 Seat No. _____

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

March / April - 2017

Advance Microbiology (F.N.)

(New Course)

Faculty Code : 007

Subject Code : 001636-1610

Time : 2 Hours]

[Total Marks : 50

- ૧ વિવિધ ક્ષેત્રમાં સૂક્ષ્મજીવાણુશાસ્ત્રની ઉપયોગિતા લખો. ૧૦
- અથવા**
- ૧ બાયોટેકનોલોજી અને જીનેટીક એન્જિનિયરિંગમાં સૂક્ષ્મજીવાણુનો ઉપયોગ સમજાવો. ૧૦
- ૨ સૂક્ષ્મજીવાણુના અલગીકરણ અને ઓળખ માટેની સ્ટ્રીકપ્લેટ તથા પોરપ્લેટ પદ્ધતિઓ વર્ણવો. ૧૦
- અથવા**
- ૨ ડેરી ઈન્ડસ્ટ્રીમાં વપરાતા સૂક્ષ્મજીવાણુ તથા પાશ્ચુરાઈઝેશન પ્રક્રિયા સમજાવો. ૧૦
- ૩ બેક્ટેરી ઉદ્યોગમાં ઉપયોગી અને હાનિકારક સૂક્ષ્મજીવાણુ વર્ણવો. ૧૦
- અથવા**
- ૩ એક કોષીય પ્રોટીન વર્ણવો. ૧૦
- ૪ પ્રોબાયોટિક્સ સમજાવો. ૧૦
- અથવા**
- ૪ પરંપરાગત (પૂર્વાત) આયુર્વેદીય પદાર્થો વર્ણવો. ૧૦

- ૫ નીચેનામાંથી ચાર પૈકી કોઈ પણ બે ટૂંકનોંધ લખો : ૧૦
- (૧) ન્યુટ્રાક્યુટીકલ્સ
 - (૨) પર્યાવરણ પર પેસ્ટીસાઈડની હાનિકારક અસર
 - (૩) ચીઝની પકવણી
 - (૪) પાણી દ્વારા ફેલાતા રોગો.

ENGLISH VERSION

- 1 Importance of microbiology in various fields. 10
- OR**
- 1 Explain use of micro - organism in Biotechnology and genetic engineering. 10
- 2 Describe streak plate and pour plate methods for isolation and identification of microorganisms. 10
- OR**
- 2 Explain types of micro-organisms used in dairy industry and process of pasteurization. 10
- 3 Describe useful and harmful micro-organism in bakery industry. 10
- OR**
- 3 Describe single cell protein. 10
- 4 Explain probiotics. 10
- OR**
- 4 Describe traditional (oriental) fumented foods. 10
- 5 Short notes : (any two) 10
- (1) Nutraceuticals
 - (2) Harmful effect of Pesticides on Environment
 - (3) Ripening of cheese
 - (4) Diseases spread by water.