



HCQ-007-001306

Seat No. _____

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

October – 2017

Home Science (Sub. Code - 6)

(Food Microbiology)

Faculty Code : 007

Subject Code : 001306

Time : 2 Hours]

[Total Marks : 50

- ૧ સુક્ષ્મજીવાણુનુ વર્ગીકરણ કરી 'લીલ' વિશે સમજાવો. ૧૦
અથવા
- ૧ સંવર્ધન માધ્યમનાં પ્રકારો સમજાવો. ૧૦
- ૨ નિર્જંતુકરણ એટલે શું ? ગાળણ અને વિકિરણ પદ્ધતિ સમજાવો. ૧૦
અથવા
- ૨ સુક્ષ્મજીવાણુ દ્વારા વિવિધ પ્રકારોના ખોરાકનો બગાડ સમજાવો. ૧૦
- ૩ ખોરાકમાં સુક્ષ્મજીવાણુનુ મહત્ત્વ સમજાવો. ૧૦
અથવા
- ૩ ખાદ્ય પદાર્થના પરીક્ષણ માટેની પદ્ધતિઓ સમજાવો. ૧૦
- ૪ ખાદ્ય પદાર્થમાં સુક્ષ્મજીવાણુની વૃદ્ધિને અસરકર્તા પરિબળો ૧૦
અથવા
- ૪ સુક્ષ્મજીવાણુના અલગીકરણ માટે પોરપ્લેટ અને સ્ટ્રીકપ્લેટ પદ્ધતિ સમજાવો. ૧૦

- ૫ ટૂંકનોંધ લખો (કોઈપણ બે) : ૧૦
- (૧) બેક્ટેરિયાની રચના
- (૨) ખોરાક દ્વારા લાગતો ચેપ
- (૩) શાકભાજી અને ફળોનો બગાડ
- (૪) ડબા બંધ ખોરાકનો બગાડ.

ENGLISH VERSION

- 1 Classification of micro-organism. Explain about Algae. 10
- OR
- 1 Explain types of culture media. 10
- 2 What is sterilization ? Explain filtration and radiation. 10
- OR
- 2 Explain food spoilage by different types of micro-organisms. 10
- 3 Explain significance of micro-organism in food. 10
- OR
- 3 Explain food preservation methods. 10
- 4 Factors affecting growth of micro-organisms in food. 10
- OR
- 4 Explain pour plate and streak plate method for isolation of micro-organism. 10
- 5 Write short notes : (any two) 10
- (1) Structure of bacteria
- (2) Food infection
- (3) Spoilage of vegetable and fruits
- (4) Spoilage of canned foods.