



MAS-007-001610-1636

Seat No. _____

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

March / April - 2018

Advance Microbiology

(FN)

(New Course)

Faculty Code : 007

Subject Code : 001610-1636

Time : 2 Hours]

[Total Marks : 50

સૂચના : જરૂર જણાય ત્યાં આકૃતિ દોરો.

૧ આર્થિક રીતે ઉદ્યોગો અને તબીબી ક્ષેત્રમાં સુક્ષ્મજીવાણુ શાસ્ત્રની ઉપયોગિતા લખો. ૧૦

અથવા

૧ બેક્ટેરીયા તથા વાયરસથી ફેલાતા રોગો સમજાવો. ૧૦

૨ પોરપ્લેટ અને સ્ટ્રીકપ્લેટ પદ્ધતિ સમજાવો. ૧૦

અથવા

૨ ડેરી ઈન્ડસ્ટ્રીમાં વપરાતા સુક્ષ્મજીવાણુ તથા પાશ્ચરાઈઝેશન પ્રક્રિયા સમજાવો. ૧૦

૩ બેક્ટેરીયા ઉદ્યોગમાં ઉપયોગી અને હાનિકારક સુક્ષ્મજીવાણુ વર્ણવો. ૧૦

અથવા

૩ ખોરાકીય આથવણ સમજાવો. ૧૦

૪ પર્યાવરણમાં જંતુનાશકોની હાનિકારક અસર વર્ણવો. ૧૦

અથવા

૪ ખાદ્ય પદાર્થમાં જોવા મળતા વિવિધ ઝેરી પદાર્થો પર નોંધ લખો. ૧૦

૫ નીચેનામાંથી “૦૪” પૈકી કોઈ પણ “૦૨” ટૂંકનોંધ લખો : ૧૦

(૧) પ્રોબાયોટિક્સ

(૨) ન્યુટ્રાક્યુટીકલ્સ

(૩) એકકોષીય પ્રોટીન

(૪) ચીઝની પકવણી

ENGLISH VERSION

Instruction : Draw figure wherever necessary.

- 1 Write in detail about economically and industrially and medical fields importance of Microbiology. 10

OR

- 1 Explain bacterial and viral disease. 10
- 2 Explain Pourplates and Streak plate method. 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 Explain fermented food. 10
- 4 Describe harmful effects of pesticides in environment. 10

OR

- 4 Write note on naturally occurring toxicants in food. 10
- 5 Write short notes : (any two) 10
- (1) Probiotics
 - (2) Nutraceuticals
 - (3) single cell proteins
 - (4) Ripening of cheese
-