



RAD-007-001636

Seat No. _____

**Third Year B. Sc. (H. Sci.) (F.N.) (Sem. VI) (CBCS)
Examination**

March - 2019

**Advanced Microbiology : Paper - 7
(Old Course)**

Faculty Code : 007

Subject Code : 001636

Time : 2 Hours]

[Total Marks : 50

- ૧ સૂક્ષ્મજીવાણુઓની ઔદ્યોગિક અગત્ય સમજાવો. ૧૦
અથવા
- ૧ ખાદ્યપદાર્થમાં જોવા મળતા વાતાવરણના પ્રદૂષકો પર નોંધ લખો. ૧૦
- ૨ ખાદ્યપદાર્થમાંથી સૂક્ષ્મજીવાણુઓના અલગીકરણની પારંપારિક પદ્ધતિઓ વર્ણવો. ૧૦
અથવા
- ૨ ચીઝની બનાવટ સમજાવો. ૧૦
- ૩ ખાદ્યપદાર્થમાંથી સૂક્ષ્મજીવાણુઓના અલગીકરણની એન્ટીબોડી આધારિત પદ્ધતિઓ વર્ણવો. ૧૦
અથવા
- ૩ બ્રેડની બનાવટ પર નોંધ લખો. ૧૦
- ૪ દૂધ અને શાકભાજીની આથવણયુક્ત નીપજો પર નોંધ લખો. ૧૦
અથવા
- ૪ સોયાબીન અને અનાજની આથવણયુક્ત વાનગીઓ પર નોંધ લખો. ૧૦
- ૫ ટૂંકનોંધ લખો : (કોઈપણ બે) ૧૦
(૧) ખાદ્યપદાર્થમાં વાઈરસ
(૨) પાશ્ચુરાઈઝેશન
(૩) પ્રોબાયોટિક્સ
(૪) ન્યુટ્રાક્યુટિકલ્સ.

ENGLISH VERSION

- | | | |
|-----------|--|----|
| 1 | Explain industrial importance of microorganisms. | 10 |
| OR | | |
| 1 | Write a note on environmental pollutants in food. | 10 |
| 2 | Describe conventional methods for isolation of microorganisms from food. | 10 |
| OR | | |
| 2 | Explain manufacturing of Cheese. | 10 |
| 3 | Describe antibody based methods for isolation of microorganisms from food. | 10 |
| OR | | |
| 3 | Write a note on manufacturing of bread. | 10 |
| 4 | Write a note on fermented food products from milk and vegetables. | 10 |
| OR | | |
| 4 | Write a note on fermented food products from soyabean and cereals. | 10 |
| 5 | Write short notes : (any two) | 10 |
| | (1) Viruses in food preparations | |
| | (2) Pasteurization | |
| | (3) Probiotics | |
| | (4) Nutraceuticals. | |
-