



**RAD-007-1016021** Seat No. \_\_\_\_\_

**Third Year B. Sc. (Home Science) (F.N.)**

**(Sem. VI) (CBCS) Examination**

**March - 2019**

**Advance Microbiology : Paper - VII**

*(New Course)*

**Faculty Code : 007**

**Subject Code : 1016021**

Time : 2 Hours]

[Total Marks : 50

- ૧ ખાદ્યપદાર્થમાં જોવા મળતા વાયરસ અને કુગનાં ઝેર ઉપર નોંધ લખો. ૧૦  
અથવા
- ૧ સૂક્ષ્મજીવાણુની અગત્ય પર નોંધ લખો. ૧૦
- ૨ ખાદ્યપદાર્થોમાં કુદરતી રીતે જોવા મળતા ઝેરી પદાર્થો પર નોંધ લખો. ૧૦  
અથવા
- ૨ બાયોટેકનોલોજી દ્વારા ઉત્પન્ન થતા ખાદ્યપદાર્થો પર નોંધ લખો. ૧૦
- ૩ ખાદ્યપદાર્થમાંથી સૂક્ષ્મજીવાણુની ઓળખ માટેની DNA આધારિત પદ્ધતિઓ વર્ણવો. ૧૦  
અથવા
- ૩ આયવણયુક્ત ખાદ્યપદાર્થો પર નોંધ લખો. ૧૦
- ૪ સીઝનાં પ્રકાર અને બનાવટ પર વિસ્તૃત નોંધ લખો. ૧૦  
અથવા
- ૪ બેક્ટેરી માઈક્રોબાયોલોજી પર નોંધ લખો. ૧૦
- ૫ ટૂંકનોંધ લખો : (કોઈ પણ બે) ૧૦  
(૧) સ્ટ્રીકપ્લેટ પદ્ધતિ  
(૨) પાશ્ચરાઈઝેશન  
(૩) એકકોષીય પ્રોટીન  
(૪) ન્યુટ્રાક્યુટીલ્સ.

## **ENGLISH VERSION**

- 1 Write a note on viruses and mycotoxins found in food. **10**
- OR**
- 1 Write a note on importance of microorganisms. **10**
- 2 Write a note on naturally occurring toxicants in food. **10**
- OR**
- 2 Write a note on biotechnologically produced foods. **10**
- 3 Describe DNA based methods for identification of microorganisms in food. **10**
- OR**
- 3 Write a note on fermented food products. **10**
- 4 Write a detailed note on types of cheese and its manufacturing process. **10**
- OR**
- 4 Write a note on bakery microbiology. **10**
- 5 Write short notes on : (any two) **10**
- (1) Streak plate method
  - (2) Pasteurization
  - (3) Single Cell Protein
  - (4) Nutraceuticals
-