



**JG-007-1016021**

Seat No. \_\_\_\_\_

**B. Sc. (Home Science) (Sem. VI) (CBCS)  
(W.E.F. 2016) Examination**

**August – 2019**

**Advance Microbiology : Paper - 7  
(F. N.) (New Course)**

**Faculty Code : 007**

**Subject Code : 1016021**

Time : 2 Hours]

[Total Marks : 50

સૂચના : (૧) દરેક પ્રશ્નના ગુણ સમાન છે.  
(૨) જરૂર જણાય ત્યાં આકૃતિ દોરો.

- ૧ સૂક્ષ્મ જીવાણુની ઓળખની અને અલગીકરણની પદ્ધતિઓ સમજાવો. ૧૦  
અથવા  
૧ ખોરાકનું સૂક્ષ્મ જીવાણુકીય પરીક્ષણ સમજાવો. ૧૦
- ૨ ચીઝની બનાવટ અને પકવણી સમજાવો. ૧૦  
અથવા  
૨ ફૂડ એડિટિવ્સ પર્યાવરણ અને પેસ્ટિસાઈડ દ્વારા થતો ખોરાકનો બગાડ સમજાવો. ૧૦
- ૩ બાયોટેકનોલોજી અને જીનેટિક એન્જીનીયરીંગ ફૂડના સેફ્ટી આસ્પેક્ટ લખો. ૧૦  
અથવા  
૩ આર્થિક અને ઔદ્યોગિક રીતે ઉપયોગી સૂક્ષ્મ જીવાણુ વિષે સમજાવો. ૧૦
- ૪ આથવણયુક્ત ખોરાક સમજાવો. ૧૦  
અથવા  
૪ પ્રોબાયોટીક અને ન્યુટ્રાક્યુટિકલ સમજાવો. ૧૦
- ૫ ટૂંકનોંધ લખો : (કોઈ પણ બે) ૧૦  
(૧) બેક્ટેરિયામાં ઉપયોગી સૂક્ષ્મજીવાણુ  
(૨) દૂધનું પાસ્ચુરાઈઝેશન  
(૩) રેપિડ મેથડ  
(૪) ઈમ્યુનોલોજીકલ મેથડ.

JG-007-1016021 ]

1

[ Contd....

## ENGLISH VERSION

- Instructions :** (1) All questions carry equal marks.  
(2) Draw the diagrams wherever necessary.

1 Explain methods of isolation and identification of micro-organisms. **10**

**OR**

1 Explain microbiological examination of food. **10**

2 Explain production and ripening of cheese. **10**

**OR**

2 Explain food poisoning by food additives, environment and pesticides. **10**

3 Write safety aspects of biotechnology and genetically engineered food. **10**

**OR**

3 Explain economically and industrially important micro-organisms. **10**

4 Explain fermented food. **10**

**OR**

4 Explain probiotic and nutraceuticals. **10**

5 Write short notes : (Any Two) **10**

- (1) Useful micro-organisms in bakery.
- (2) Pasteurization of milk.
- (3) Rapid method.
- (4) Immunological methods.