



**JAY-16080102030200** Seat No. \_\_\_\_\_

**M. Sc. (Sem. III) (CBCS) Examination**  
**December – 2019**  
**Home Science**  
*(Advance Food Microbiology) (Foods & Nutrition)*

Time :  $2\frac{1}{2}$  Hours]

[Total Marks : 70

સૂચના :

- (1) પહેલો પ્રશ્ન ફરજિયાત છે.
- (2) બાકીના પ્રશ્ન 2 થી 6માંથી કોઈપણ 3 લખો.
- (3) પ્રશ્ન નં. 2 થી 6ના ગુણ સરખા છે.

1	માઈકોઓર્ગેનીઝમ્સના ગ્રોથને અસરકરતા પરિબલો ચર્ચો.	16
<b>અથવા</b>		
1	ફરમેન્ટેશનવાળા ખાદ્યોમાં માઈકોબ્સનો ફાળો ચર્ચો.	16
2	ડ્રાઈંગ અને ફીઝીંગ દ્વારા પ્રીઝર્વેશન ચર્ચો.	18
3	ફીશ તથા સી ફૂડ્સ તથા કેન્ડ ફૂડ્સનું સ્પોઈલેજ સમજાવો.	18
4	કેમીકલ પ્રીઝર્વેટીવ્સ વિશે નોંધ લખો.	18
5	ફૂડ પ્રીઝર્વેશન તથા સ્પોઈલેજનું હિસ્ટોરીકલ ડેવલપમેન્ટ ચર્ચો.	18
6	નેચરલ એન્ટીમાઈક્રોબીયલ કંપાઉન્ડ્સ તથા પ્રોબાયોટીક્સ ચર્ચો.	18

## ENGLISH VERSION

### Instructions :

- (1) Question No. 1 is compulsory.
- (2) Attempt any 3 from the rest Q. 2 to 6.
- (3) Question No. 2 to 6 carry equal marks.

1 Discuss factors affecting growth of microorganisms. 16

OR

1 Discuss role of microorganisms in fermented foods. 16

2 Discuss preservation by drying and freezing. 18

3 Explain spoilage of fish, sea foods and canned foods. 18

4 Write a note on chemical preservatives. 18

5 Discuss historic development of food preservation and spoilage. 18

6 Discuss natural antimicrobial compounds and probiotics. 18