



**PF-007-1016021**

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

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

**March/April – 2020**

**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 ઔદ્યોગિક, ઔષધીય અને આર્થિક અગત્યતા લખો. ૧૦  
અથવા
- ૧ ખોરાકનું સૂક્ષ્મ જીવાણુકીય પરીક્ષણ સમજાવો. ૧૦
- ૨ સૂક્ષ્મ જીવાણુની ઓળખની અને અલગીકરણની પદ્ધતિ સમજાવો. ૧૦  
અથવા
- ૨ માયકોટોક્ષીન અને ફૂડ કન્ટામિનન્ટ વિશે લખો. ૧૦
- ૩ બાયોટેકનોલોજી અને જીનેટિક એન્જીનીયરીંગ દ્વારા બનાવવામાં આવેલ ખોરાકના ૧૦  
સેફ્ટીના મુદ્દા ચર્ચો.  
અથવા
- ૩ ચીજની પકવણી અને તેના પ્રકારો લખો. ૧૦
- ૪ બેક્ટીરિયામાં ઉપયોગી અને હાનિકારક સૂક્ષ્મ જીવાણુ વિશે લખો. ૧૦  
અથવા
- ૪ પ્રોબાયોટિક અને ન્યુટ્રાક્યુટિકલનું મહત્ત્વ સમજાવો. ૧૦
- ૫ ટૂંક નોંધ લખો : (કોઈ પણ બે) ૧૦  
(૧) દૂધનું પાસ્ચુરાઈઝેશન  
(૨) આથવણ યુક્ત ખોરાક  
(૩) રેપિડ મેથડ  
(૪) સિંગલ સેલ પ્રોટીન.

## ENGLISH VERSION

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

1 Write industrial, medical and economic importance of micro organisms. **10**

**OR**

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

2 Explain identification and isolation method of Micro organism. **10**

**OR**

2 Write about mycotoxin and food contaminants. **10**

3 Discuss about safety points of food prepared by Biotechnology and Genetic engineering. **10**

**OR**

3 Write about ripening of cheese and its types. **10**

4 Write about useful and harmful micro organisms of bakery. **10**

**OR**

4 Explain importances of probiotic and nutraceuticals. **10**

5 Write short notes : (any two) **10**

- (1) Pasteurization of milk.
- (2) Fermented food.
- (3) Rapid method.
- (4) Single cell protein.