



PF-007-001610

Seat No. _____

B. Sc. (Home Sci.) (FN) (Sem. VI) (CBCS) Examination

March / April - 2020

Advance Microbiology : Paper - 7

(Old Course)

Faculty Code : 007

Subject Code : 001610

Time : 2 Hours]

[Total Marks : 50

- | | | |
|---|--|----|
| 1 | સુક્ષ્મજીવાણુની આર્થિક અગત્યતા પર નોંધ લખો. | 10 |
| | અથવા | |
| 1 | ખાદ્યપદાર્થોમાં કુદરતી રીતે જોવા મળતા ઝેરી પદાર્થો વર્ણવો. | 10 |
| 2 | ખાદ્યપદાર્થોમાં વાતાવરણમાંથી ભળતા પ્રદુષકો પર નોંધ લખો. | 10 |
| | અથવા | |
| 2 | બાયોટેકનોલોજીથી ઉત્પન્ન થતા ખાદ્યપદાર્થો પર નોંધ લખો. | 10 |
| 3 | સુક્ષ્મજીવાણુના અલગીકરણની પારંપરિક પદ્ધતિઓ વર્ણવો. | 10 |
| | અથવા | |
| 3 | બ્રેડ બનાવવાની પદ્ધતિ વિગતવાર વર્ણવો. | 10 |
| 4 | ચીઝનાં પ્રકાર જણાવી તેને બનાવવાની પદ્ધતિ વર્ણવો. | 10 |
| | અથવા | |
| 4 | આથવણયુક્ત ખાદ્યપદાર્થો પર નોંધ લખો. | 10 |
| 5 | ટૂંકનોંધ લખો : (કોઈપણ બે) | 10 |
| | (1) સુક્ષ્મજીવાણુની ઓળખ માટેની રસાયણિક પદ્ધતિઓ | |
| | (2) પાચ્યુરાઈઝેશન | |
| | (3) પ્રોબાયોટિક્સ | |
| | (4) ન્યુટ્રાક્યુટિકલ્સ. | |

ENGLISH VERSION

1 Write a note on economic importance of microorganisms. 10

OR

1 Describe naturally occurring contaminants in food. 10

2 Write a note on environmental contaminants in food. 10

OR

2 Write a note on foods produced by biotechnology. 10

3 Describe conventional methods for isolation of microorganisms. 10

OR

3 Describe in detail manufacturing process of bread. 10

4 Give types of cheese and process to manufacture cheese. 10

OR

4 Write a note on fermented food products. 10

5 Write short notes on : (any two) 10

(1) Chemical methods for identification of microorganisms

(2) Pasteurization

(3) Probiotics

(4) Nutraceuticals.
