



Seat No. _____

HF-007-1016021

B. Sc. (Sem. VI) Examination

April - 2023

Home Science (F.N.) : Paper-7

(Advance Microbiology)

(Old course)

Faculty Code : 007

Subject Code : 1016021

Time : 2 / Total Marks : 50

- | | | |
|---|--|----|
| 1 | ખાદ્યપદાર્થમાં જોવા મળતા ફૂગના ઝેર અને વાયરસ પર નોંધ લખો. | 10 |
| | અથવા | |
| 1 | ખાદ્યપદાર્થમાં કુદરતી રીતે જોવા મળતા ઝેરી પદાર્થો પર નોંધ લખો. | 10 |
| 2 | ખાદ્યપદાર્થમાં સુક્ષ્મજીવાણુની ઓળખ માટેની પરંપરાગત પદ્ધતિઓ પર નોંધ લખો. | 10 |
| | અથવા | |
| 2 | ખાદ્ય પદાર્થમાં સુક્ષ્મજીવાણુની ઓળખ માટેની એન્ટીબોડી આધારિત પદ્ધતિઓ પર નોંધ લખો. | 10 |
| 3 | દૂધનાં સુક્ષ્મજીવાણુકીય બગાડ પર નોંધ લખો. | 10 |
| | અથવા | |
| 3 | બેક્ટેરી માઈકોબાયોલોજી પર નોંધ લખો. | 10 |
| 4 | વિવિધ પ્રકારનાં આથવણયુક્ત ખાદ્યપદાર્થો પર નોંધ લખો. | 10 |
| | અથવા | |
| 4 | પ્રોબાયોટીક, પ્રીબાયોટીક અને સીનબાયોટીક વ્યાખ્યા સાથે સમજાવો. | 10 |
| 5 | ટૂંકનોંધ લખો. (કોઈપણ બે) | 10 |
| | (1) સુક્ષ્મજીવાણુની વૈદકીય અગત્ય | |
| | (2) સુક્ષ્મજીવાણુની ઔદ્યોગિક અગત્ય | |
| | (3) દૂધનું પાશ્વરાઈઝેશન | |
| | (4) એકકોષીય પ્રોટીન | |

ENGLISH VERSION

- | | | |
|-----------|---|----|
| 1 | Write a note on mycotoxins and viruses present in food. | 10 |
| OR | | |
| 1 | Write a note on naturally occurring toxicants in food. | 10 |
| 2 | Write a note on conventional methods for isolation of microorganisms from food. | 10 |
| OR | | |
| 2 | Write a note on antibody based methods for isolation of microorganisms from food. | 10 |
| 3 | Write a note on microbial spoilage of milk. | 10 |
| OR | | |
| 3 | Write a note on bakery microbiology. | 10 |
| 4 | Write a note on various types of fermented goods. | 10 |
| OR | | |
| 4 | Explain probiotics, prebiotics and synbiotics with definitions. | 10 |
| 5 | Write short notes : (any two) | 10 |
| | (1) Medical importance of microorganisms. | |
| | (2) Industrial importance of microorganisms. | |
| | (3) Pasteurization of milk. | |
| | (4) Single cell protein. | |
-