

(98/99/A11)

SEAT No. \_\_\_\_\_

**No. of Printed Pages : 2**

**SARDAR PATEL UNIVERSITY**  
**S.Y.B.SC (HOME) IV<sup>TH</sup> SEMESTER EXAMINATION**  
**UH04CFDN06 -FOOD MICROBIOLOGY**  
**TUESDAY: 03/04/2018**  
**2.00 PM TO 4.00 PM**

Total Marks: 30

**Note: Figures to the right indicate full marks**  
**Answers to each question is compulsory**

**Q: 1** What is food spoilage? Explain the factors affecting and microbial spoilage of meat in detail. **(08)**

**OR**

**Q: 1.** Discuss in detail the factors affecting growth of microorganisms in food. **(08)**

**Q: 2** Write short notes on :(Any 02) **(07)**

1. Spoilage of canned foods
2. Nutritional classification of media
3. Botulism

**Q: 3** Answer the following question: (Any 04): **(10)**

1. How Louis Pasteur demonstrated the principle of immunization?
2. What is the principle behind drying?
3. Write about the microorganisms used in fermented food products?
4. Give symptoms, food involved and preventive measures of staphylococcal food poisoning?
5. Write about spoilage of milk.
6. What are the microbial criteria for quality of water?

**Q: 4** Write True or False: **(05)**

1. Penicilium is the name of bacteria.
2. Robert Koch was the forefather of medical microbiology.
3. Salmonella thyphimurium cause typhoid.
4. Algae are always harmful.
5. Growth rate of microorganisms is constant in log phase.

(1)

(P.T.O)

## ગુજરાતી તરજુમો

કુલ ગુણ: 30

પ્રશ્ન.૧ ખોરાકનો બગાડ એટલે શું? સુક્રમજીવાણુઓ થી થતા માંસનાં બગાડ તેમજ માંસનાં બગાડને અસર કરતા પરીબળો વિસ્તારથી સમજાવો. (૦૮)

અથવા

પ્રશ્ન.૧ ખોરાકમાં સુક્રમજીવાણુઓની વૃદ્ધિ ને અસર કરતા પરીબળોને વિસ્તારથી સમજાવો. (૦૭)

પ્રશ્ન.૨ દુંક નોંધ લખો: (ગમે તે ૦૨)

૧. કેન્ડ ફન્ડનું સ્પોઇલેજ(બગાડ)
૨. મીડીચાનું પોષણનીરીતે વર્ગીકરણ
૩. બોટ્યુલીઝમ

પ્રશ્ન.૩ નીચેના પ્રશ્નોનાં જવાબ આપો: (ગમે તે ૦૪) (૧૦)

૧. લ્યુઈસ પાશ્રે રસીકરણનો સિધ્યાંત કેવી રીતે દર્શાવ્યો?
૨. સૂક્રવણી પાછળનો સિધ્યાંત શું છે?
૩. ઇમેન્ટેડ ખોરાકની પ્રોડક્ટ્સ માટે ઉપયોગી સુક્રમજીવાણુઓ વિશે લખો.
૪. સ્ટેફાઈલોકોલ કુડ પોઈઝનીંગ નાં લક્ષણો, સંકળાયેલા ખોરાક તથા તેનાં અટકાવ વિશે લખો.
૫. ફૂધ ના બગાડ વિશે લખો.
૬. પાણીની ગુણવત્તા માટે માઇક્રોબાયલ માપદંડ શું છે?

પ્રશ્ન.૪ ખરાં કે ખોરાં લખો: (૦૫)

૧. પેનીસીલીયમ એક બેક્ટેરીયાનું નામ છે.
૨. રોબર્ટ ક્રોથ મેરીકલ માઈક્રોબાયોલોજીનાં વડવા હતા.
૩. સેલ્મોનીલ્લા ટાઇફીમુરીયમ ટાઇફ્રોઇંડ કરે છે.
૪. લીલ (આલ્ગી) હંમેશા નુકશાનકર્તા હોય છે.
૫. લોગ તબક્કમાં સુક્રમસજીવોનો વિકાસ દર સતત છે