

135/136
E+G

SEAT No.

No. of Printed Pages : 2

SARDAR PATEL UNIVERSITY
S.Y.B.SC (HOME) IVTH SEMESTER EXAMINATION
UH04CFDN06 -FOOD MICROBIOLOGY
FRIDAY: 29/03/2019
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(a)** Define microbial spoilage of food. (02)
(b) Discuss in detail about the sources of contamination, preservation and types of spoilage in milk and milk products. (08)

OR

- Q: 1(a)** List the different physical and chemical methods for food preservation. (02)
(b) Explain in detail about the pasteurization and sterilization used for microbial control. (08)

Q: 2 Explain the terms (Any 05) (05)

- | | |
|-------------------|------------------------|
| 1. Mycology | 4. Ropiness in bread |
| 2. Water Activity | 5. Cytology |
| 3. Antiseptic | 6. Mesophilic organism |

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

1. Write in brief about Algae.
2. Method for coliform detection in water.
3. Enlist fermented food products.
4. Write the reproduction and use of fungi in food.
5. Write about Botulism.
6. What is the difference between food infection and food poisoning?

Q: 4 Fill in the blanks: (05)

1. Salmonellosis is a type of _____.
2. In baked products like bread and bun _____ microorganism is used for raising the dough.
3. _____ bacteria is used for making curd.
4. _____ is a name of fungi.
5. The oldest method of drying is _____.

1

(P.T.)

ગુજરાતી તરજુમો

કુલ ગુણ: 30

- પ્રશ્ન.1(અ) ખોરાકનો બગાડ એટલે શું? (02)
(બ) દૂધ અને દૂધ ઉત્પાદનોમાં થતું ક્રોમીએશન, પ્રીઝર્વેશન અને વિવિધ સ્પોઈલેજના પ્રકારોના સ્રોતો વિશે વિગતવાર ચર્ચા કરો. (0૮)

અથવા

- પ્રશ્ન.1(અ) ખોરાકનાં પ્રીઝર્વેશન માટે વિવિધ ભૌતિક અને રાસાયણિક પદ્ધતિઓની યાદી બનાવો. (02)
(બ) સૂક્ષ્મજીવાણુઓ નાં નિયંત્રણ માટે વપરાતા પેસ્ટ્યુરાઇઝેશન અને સ્ટરીલાઇઝેશન વિશે વિગતવાર સમજાવો. (0૮)

- પ્રશ્ન.2 નીચેના મુદ્દા સમજાવો : (કોઈપણ 05): (05)
1. માયકોલોજી 4. બ્રેડમાં રોપ
2. વોટર એક્ટીવીટી 5. સાયટોલોજી
3. એન્ટિસેપ્ટિક 6. મેસોફિલિક સૂક્ષ્મજીવાણુઓ

- પ્રશ્ન.3 પ્રશ્નો નાં જવાબ સંક્ષિપ્તમાં લખો: (કોઈપણ 04) (10)
1. આલ્ગી વિશે ટૂંકમાં લખો.
2. પાણીમાં કોલફોર્મ શોધવા માટેની પદ્ધતિ લખો.
3. ફેર્મેન્ટેડ આહાર ઉત્પાદનોની યાદી બનાવો.
4. ફુગનું પ્રજનન અને ખોરાકમાં ફુગનો નો ઉપયોગ લખો.
5. બોત્યુલીઝમ વિશે લખો.
6. ખોરાકના ચેપ અને ખોરાકના પોઈઝનીંગ માં શું તફાવત છે?

- પ્રશ્ન.4 ખાલી જગ્યા પૂરો: (05)
1. સેલ્મોનેલોસિસ એક પ્રકારનું _____ છે.
2. બ્રેડ અને બન જેવા બેકરી ઉત્પાદનોમાં _____ સૂક્ષ્મજીવાણુનો ઉપયોગ કણક વધારવા માટે થાય છે.
3. _____ બેક્ટેરિયાનો ઉપયોગ દહીં બનાવવા માટે થાય છે.
4. _____ ફુગનું નામ છે.
5. સુકાવણી ની સૌથી જૂની પદ્ધતિ _____ છે.

—X—
(2)