



RAN - 2003030105050033

RAN-2003030105050033**T.Y.B.Sc. Home Science (Sem. V) Examination October - 2023****Food Microbiology****Set - 4****Time: 2 Hours]****[Total Marks: 50****સૂચના : / Instructions**

(૧) નીચે દર્શાવેલ નિશાનીવાળી વિગતો ઉત્તરવહી પર અવશ્ય લખવી.
Fill up strictly the details of signs on your answer book

Name of the Examination:

T.Y.B.Sc. Home Science (Sem. V)

Name of the Subject :

Food Microbiology
Set - 4

Subject Code No.: 2003030105050033

Seat No.:

Student's Signature

(2) All the questions are compulsory to attempt.

Q. 1 નીચેના શબ્દો સમજાવો. (કોઈ પણ 4)**08**

1. ગ્રોથ કર્વ.
2. ખાદ્યપદાર્થોથી થતી તમામ બીમારીઓની નોંધણી કરો.
3. દૂધમાં રોપીનેસ
4. ટેન્ટ
5. દૂધ એક ઉત્તમ બેક્ટેરિયોલોજીકલ સંસ્કૃતિ માધ્યમ છે. સમજાવો.
6. સોફ્ટ રોટ.

Q. 2 ટૂંકી નોંધ લખો: (કોઈ પણ 2)**14**

1. ફ્લેટ સોર બગાડ અને સલ્ફાઈડ બગાડ.
2. દૂધ અને દૂધના ઉત્પાદનોમાં દૂષણ.
3. ખોરાક અને તેના સ્ત્રોતોમાં બગાડ.

- Q. 3** વિગતવાર લખો: (કોઈ પણ 2) **14**
1. ઈંડામાં બગાડ.
 2. દૂધ અને ક્રીમમાં બગાડ
 3. મોલ્ડની સામાન્ય લાક્ષણિકતાઓ.

- Q. 4 A.** બેક્ટેરિયાની શારીરિક લાક્ષણિકતાઓ. **06**

OR

- A.** ઓર્ગેનીસમના, કારક પરિબળો અને નિવારક પગલાંને નામ આપો જે તમે નીચેની શરતો માટે અપનાવશો:
- a. બોટ્યુલિઝમ
 - b. ગેસ્ટ્રોએન્ટેરિટિસ
 - c. સેલ્મોનેલોસિસ

- B.** વિગતવાર લખો: (કોઈ પણ 2) **08**

1. સલાડ ડ્રેસિંગ અને બોટલ્ડ પીણાંમાં બગાડ.
2. માછલીમાં બગાડ.
3. ખાદ્ય ઉદ્યોગમાં મહત્વપૂર્ણ સૂક્ષ્મજીવો.

ENGLISH VERSION

- Q.1** Explain the following terms: (Any 4) **08**

1. Growth curve.
2. Enlist all the food borne illness.
3. Ropiness in milk
4. Taint
5. Milk is an excellent bacteriological culture medium. Explain..
6. Soft Rot.

- Q. 2** Write short notes on: (Any 2) **14**

1. Flat sour spoilage and Sulfide spoilage.
2. Contamination in Milk and Milk products.
3. Spoilage in food and its sources.

- Q. 3 Write in detail (Any 2): 14**
1. Spoilage in eggs.
 2. Spoilage in Milk and Cream
 3. General characteristics of molds.
- Q. 4 A. Physiological characteristics of bacteria. 06**
- OR**
- A. Name the organism, causative factors and the preventive measures you would adopt for following conditions:
- a. Botulism
 - b. Gastroenteritis
 - c. Salmonellosis
- B. Write in detail (Any 2): 08**
1. Spoilage in Salad dressings & Bottled beverages.
 2. Spoilage in Fish.
 3. Microorganism important in Food Industry.
-