



RAN - 2003030105050033

**RAN-2003030105050033**

**T. Y. B. Sc. Home Science (Sem. - V) Examination March - 2023**

**Food Science and Nutrition**

**Food Microbiology Theory**

**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 Science and Nutrition Food Microbiology Theory

Subject Code No.: 2003030105050033

Seat No.:

--	--	--	--	--	--

Student's Signature

(૨) Q.1 ફરજિયાત છે. બાકીના કોઈ પણ ચાર પ્રશ્નો ઉકેલો.

(2) Q.1 is compulsory. Solve any four questions from the remaining.

**SET - I**

**Q. 1. Briefly answer the questions.**

**10**

1. What is chalky bread?
2. List the microbes responsible in spoilage of maple syrup.
3. List down the types of microbial spoilage in fruits & vegetables.
4. Define pasteurization.
5. List down the causes of spoilage of canned foods.

**સંક્ષિપ્તમાં પ્રશ્નોના જવાબ આપો.**

1. ચકી બ્રેડ શું છે?
2. મેપલ સીરપના બગાડ માટે જવાબદાર સૂક્ષ્મજીવાણુઓની યાદી બનાવો.
3. ફળોમાં સૂક્ષ્મજીવ બગાડના પ્રકારોની યાદી બનાવો.
4. પાશ્ચરાઈઝેશન વ્યાખ્યાયિત કરો.
5. તૈયાર ખોરાકના બગાડના કારણોની યાદી બનાવો.

**RAN-2003030105050033 ]**

**[ 1 ]**

**[ P.T.O. ]**

**P0863**

- Q. 2. Write short notes on (Any two):** **10**
1. Intrinsic and extrinsic factors affecting growth of microorganisms.
  2. Physiological characteristics of molds.
  3. Clostridium botulinum.
- (કોઈ પણ બે) પર ટૂંકી નોંધો લખો:
1. સુક્ષ્મસજીવોના વિકાસને અસર કરતા આંતરિક અને બાહ્ય પરિબલો.
  2. મોલ્ડની શારીરિક લાક્ષણિકતાઓ.
  3. ક્લોસ્ટ્રિડિયમ બોટ્યુલિનમ.
- Q. 3. Write in detail about contamination of foods and its sources.** **10**
- ખોરાક અને તેના સ્ત્રોતોના દૂષણ વિશે વિગતવાર લખો.
- Q. 4. Give one example of microorganism responsible for commercial production of Acid.** **10**
- એસિડના વ્યાવસાયિક ઉત્પાદન માટે જવાબદાર સૂક્ષ્મજીવોનું એક ઉદાહરણ આપો.
- Q. 5. Write short notes on. (any two)** **10**
1. Spoilage of canned food
  2. Role of microorganism in vinegar
  3. Parasites
- (કોઈ પણ બે) પર ટૂંકી નોંધો લખો.
1. તૈયાર ખોરાકનો બગાડ
  2. સરકોમાં સૂક્ષ્મજીવોની ભૂમિકા
  3. પરોપજીવી
- Q. 6. Explain in detail food infection & intoxication.** **10**
- ફૂડ ઇન્ફેક્શનને વિગતવાર સમજાવો.
- Q. 7. 1. Characteristic of viruses** **10**
2. Role of microorganism in bread
1. વાયરસની લાક્ષણિકતા.
  2. બ્રેડમાં સુક્ષ્મસજીવોની ભૂમિકા