

**2003030105050033**  
**EXAMINATION OCTOBER 2024**  
**BACHELOR OF SCIENCE (FIFTH SEMESTER)**  
**FOOD MICROBIOLOGY (TH) - LEVEL 5**

[Time: As Per Schedule]

[Max. Marks: 50]

**Instructions:**

1. Fill up strictly the following details on your answer book
  - a. Name of the Examination: **BACHELOR OF SCIENCE (FIFTH SEMESTER)**
  - b. Name of the Subject: **FOOD MICROBIOLOGY (TH) – LEVEL 5**
  - c. Subject Code No: **2003030105050033**
2. Sketch neat and labelled diagram wherever necessary.
3. Figures to the right indicate full marks of the question.
4. All questions are compulsory.

Seat No:

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

Student's Signature

**English Version**

[Max. Marks: 50]

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

**8**

1. Putrefaction
2. Mycelium
3. Budding
4. Emetic toxin
5. Enlist the microbes responsible for the spoilage of sucrose.
6. Enlist the microorganism used for preparation of cheese.

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

**14**

1. Physiological characteristics of molds.
2. Clostridium botulinum.
3. Spoilage of Honey and sucrose

**Q.3 Write in detail: (Any 2)**

**14**

1. Describe the role of microorganisms in production of Vinegar.
2. Physiological characteristics of yeasts.
3. Write in detail about the sources of food contaminations.

**Q.4** A. Enlist the changes occurs due to spoilage in the following food products. **6**

1. Bread
2. Meat
3. Maple syrup

**OR**

A. Write in detail about mycotoxins.

**B. Write in detail**

**8**

1. Write in detail about the different types of spoilage of eggs.
2. Spoilage of milk at different temperature.

**OR**

B. Write about spoilage of meat under aerobic and anaerobic conditions.

\*\*\*\*\*

**Gujarati Version**

**[Max. Marks: 50]**

**Q.1** નીચેના શબ્દો સમજાવો. (કોઈપણ ૪) **8**

1. પુટ્રીફિકેશન
2. માયસેલિયમ
3. બર્ડિંગ
4. એમેટિક ટોક્સિન
5. સુક્રોઝના બગાડ માટે જવાબદાર સુક્ષ્મજીવાણુઓની સૂચિ બનાવો.
6. યીઝ તૈયાર કરવા માટે વપરાતા સુક્ષ્મસજીવોની યાદી બનાવો.

**Q.2** ટૂંક નોંધ લખો: (કોઈપણ ૨) **14**

1. મોલ્ડની શારીરિક લાક્ષણિકતાઓ.
2. ક્લોક્ટ્રીડિયમ બોટલિનમ.
3. મધનો બગાડ

**Q.3** વિગતવાર લખો: (કોઈપણ ૨) **14**

1. વિનેગરના ઉત્પાદનમાં સુક્ષ્મજીવોની ભૂમિકાનું વર્ણન કરો.
2. યીસ્ટની શારીરિક લાક્ષણિકતાઓ.
3. આહારના દૂષણોના સ્ત્રોત વિશે વિગતવાર લખો.

**Q.4 A. નીચેના ખાધ ઉત્પાદનોમાં બગાડને કારણે થતાં ફેરફારો લખો.**

**6**

1. બ્રેડ
2. માંસ
3. મેપલ સિરપ

**અથવા**

A. માયકોટોક્સિન વિશે વિગતવાર લખો.

**B. વિગતવાર લખો:**

**8**

1. ઇંડાના વિવિધ પ્રકારોના બગાડ વિશે વિગતવાર લખો.
2. જુદા જુદા તાપમાને દૂધનો બગાડ

**OR**

B. એરોબિક અને એનોરોબિક સ્થિતિમાં માંસના બગાડ વિશે લખો.

\*\*\*\*\*END\*\*\*\*\*