



RAN-2003030105050033

T.Y.B.Sc. (Non NEP) ATKT(Sem.- V) Examination October - 2025

Food Microbiology

Time: 2 Hours]

[Total Marks: 50

સૂચના : / Instructions

- (1) ઉપરોક્ત દર્શાવેલ વિગતો ઉત્તરવહી પર અવશ્ય લખવી.
Fill up strictly the above details on your answer book

Seat No.:

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

Student's Signature

પ્ર. 1 નીચેના શબ્દો સમજાવો. (કોઈપણ 4)

8

1. ફૂડ માઈક્રોબાયોલોજી
2. લાઈફ
3. બર્ડિંગ
4. એમેટિક ટોક્સિન
5. સુક્રોઝના બગાડ માટે જવાબદાર સુક્ષ્મજીવાણુઓની સૂચિ બનાવો.
6. દહીં તૈયાર કરવા માટે વપરાતા સુક્ષ્મસજીવોની યાદી બનાવો.

પ્ર. 2 . ટૂંક નોંધ લખો. (કોઈપણ 2)

14

1. મોલ્ડની શારીરિક લાક્ષણિકતાઓ.
2. ક્લોસ્ટ્રીડિયમ બોટુલિનમ
3. ઈંડાનો બગાડ

પ્ર. 3. વિગતવાર લખો. (કોઈપણ 2)

14

1. કોઈપણ બે આથવાળા ખાદ્ય પદાર્થ ઉત્પાદનમાં સુક્ષ્મજીવોની ભૂમિકાનું વર્ણન કરો.
2. યીસ્ટની શારીરિક લાક્ષણિકતાઓ.
3. આહારના દૂષણોના સ્ત્રોત વિશે વિગતવાર લખો.

પ્ર. 4 A. નીચેના ખાદ્ય ઉત્પાદનોમાં બગાડને કારણે થતાં ફેરફારો લખો.

6

1. મિલ્કફેટ
2. ઈંડા
3. મેપલ સિરપ

OR

- A. લેથીરીસમ વિશે વિગતથી લખો.

B. વિગતવાર લખો :

8

1. ઈંડાના વિવિધ પ્રકારોના બગાડ વિશે વિગતવાર લખો.
2. યીસ્ટની લાક્ષણિકતાઓ વિષે લખો.

OR

B. એરોબિક અને એનોરોબિક સ્થિતિમાં માંસના બગાડ વિશે લખો.

ENGLISH VERSION

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

8

1. Food Microbiology
2. Hyphae
3. Budding
4. Emetic toxin
5. Enlist the microbes responsible for the spoilage of sucrose.
6. Enlist the microorganism used for preparation of curd

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

14

1. Physiological characteristics of molds.
2. Clostridium botulinum.
3. Spoilage of eggs.

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

14

1. Describe the role of microorganisms in production of any 2 fermented foods.
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. Milk fat
2. Egg
3. Maple syrup

OR

A. Write in detail about Lathyrism

B. **Write in detail**

8

1. Write in detail about the different types of spoilage of eggs.
2. Characteristics of yeast.

OR

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