



DAI-007-2014004

Seat No. _____

B. Sc. (Sem. IV) (CBCS) (W.E.F. 2019) Examination

April - 2022

Home Science

(General Science - IV) (Microbiology)

(New Course)

Faculty Code : 007

Subject Code : 2014004

Time : 2 Hours]

[Total Marks : 50

સૂચના : બધા પ્રશ્નો ફરજિયાત છે.

1 તબીબી માઈક્રોબાયોલોજીમાં રસીઓ અને રોગ વિશે સમજાવો. 10

અથવા

1 પર્યાવરણીય માઈક્રોબાયોલોજી - સૂક્ષ્મજીવો ઉત્પાદકો, ટ્રાન્સફોર્મર્સ અને વિઘટનકર્તા તરીકે સમજાવો. 10

2 નિર્જંતુકરણની રાસાયણિક પદ્ધતિઓ વર્ણવો. 10

અથવા

2 નિર્જંતુકરણની ભૌતિક પદ્ધતિઓ વર્ણવો. 10

3 સંવર્ધન માધ્યમના પ્રકારો સમજાવો. 10

અથવા

3 સૂક્ષ્મ જીવાણુના અલગીકરણ માટે પોરપ્લેટ અને સ્ટ્રીકપ્લેટ પદ્ધતિઓ સમજાવો. 10

4 ફળો અને શાકભાજીના સૂક્ષ્મ જીવાણુ દ્વારા થતો બગાડ સમજાવો. 10

અથવા

4 ખોરાકની જાળવણીની ભૌતિક અને રાસાયણિક પદ્ધતિઓ સમજાવો. 10

DAI-007-2014004]

1

[Contd...

- 5 ટૂંકનોંધ લખો : (કોઈ પણ બે) 10
- (1) એન્ટિબાયોટિક્સ
 - (2) દૂધ અને દૂધની બનાવટોની સૂક્ષ્મ જીવાણુકીય બગાડ
 - (3) ડબ્બાબંધ ખોરાકનો બગાડ
 - (4) પ્રિજર્વેટિવના ઉપયોગ

ENGLISH VERSION

Instruction : All questions compulsory.

- 1 Explain about vaccines and diseases in medical microbiology. 10
- OR**
- 1 Explain environmental microbiology micro-organism as producers, transformers and decomposers. 10
- 2 Describe methods of sterilization using chemical. 10
- OR**
- 2 Describe physical methods of sterilization. 10
- 3 Explain types of culture media. 10
- OR**
- 3 Explain pour and streak plate method for isolation of micro-organisms. 10
- 4 Explain spoilage of fruit and vegetables by micro-organisms. 10
- OR**
- 4 Explain physical and chemical methods of food preservation. 10
- 5 Write a short note : (any two) 10
- (1) Antibiotics
 - (2) Spoilage of milk and milk products
 - (3) Spoilage of canned foods
 - (4) Uses of preservatives