

Roll No. :

Total No. of Questions : 11]

[Total No. of Printed Pages : 4

UGP-312

B.Sc. (Part-II) Examination, 2021

HOME SCIENCE

Paper - X

(Advanced Food Microbiology)

Time : 1½ Hours]

[Maximum Marks : 50

Section-A

(Marks : 1.5 × 10 = 15)

Note :- Answer all *ten* questions (Answer limit **50** words). Each question carries **1.5** marks.

(खण्ड-अ)

(अंक : 1.5 × 10 = 15)

नोट :- सभी **दस** प्रश्नों के उत्तर दीजिए (उत्तर-सीमा **50** शब्द)। प्रत्येक प्रश्न **1.5** अंक का है।

Section-B

(Marks : 4 × 5 = 20)

Note :- Answer all *five* questions (Answer limit **200** words). Each question has internal choice. Each question carries **4** marks.

(खण्ड-ब)

(अंक : 4 × 5 = 20)

नोट :- सभी **पाँच** प्रश्नों के उत्तर दीजिए। प्रत्येक प्रश्न में विकल्प का चयन कीजिए (उत्तर-सीमा **200** शब्द)। प्रत्येक प्रश्न **4** अंक का है।

Section-C

(Marks : 5 × 3 = 15)

Note :- Answer any *three* questions out of five (Answer limit **500** words). Each question carries **5** marks.

(खण्ड-स)

(अंक : 5 × 3 = 15)

नोट :- पाँच में से किन्हीं **तीन** प्रश्नों के उत्तर दीजिए (उत्तर-सीमा **500** शब्द)। प्रत्येक प्रश्न **5** अंक का है।

BI-1321

(1)

UGP-312 P.T.O.

Section–A

(खण्ड–अ)

1. (i) Define Microbiology giving its importance.
सूक्ष्मजैविकी का महत्व बताते हुए इसे परिभाषित कीजिए।
- (ii) Mycotoxins
माइकोटॉक्सिन्स
- (iii) Explain the HTST method of Pasteurization.
पाश्चुरीकरण के एच.टी.एस.टी. विधि का वर्णन कीजिए।
- (iv) Explain denaturation of proteins.
प्रोटीन का विकृतिकरण समझाइये।
- (v) Write the composition of alcoholic beverages.
ऐल्कोहॉलयुक्त पेय पदार्थ का संगठन बताइये।
- (vi) Bacteria–Shape and size
जीवाणु–आकार व आकृति
- (vii) Write down about the useful bacteria found in curd.
दही में पाए जाने वाले लाभदायक जीवाणु के बारे में समझाइये।
- (viii) Explain Probiotics.
प्रोबायोटिक्स को समझाइये।
- (ix) Health benefits of fermentation.
खमीरीकरण के स्वास्थ्य लाभ समझाइये।
- (x) What do you understand by 'Rancidity' ?
'वसा के खराब होने' से आप क्या समझते हैं ?

Section-B

(खण्ड-ब)

2. Explain the microbial spoilage of foods.

भोज्य पदार्थों के सूक्ष्मजीवों द्वारा खराब होने को समझाइये।

Or

(अथवा)

“Temperature and Moisture spoils the food.” Explain the statement.

“तापक्रम व ऑक्सीजन की उपस्थिति भोज्य पदार्थ को खराब कर देती है।” इस कथन को समझाइये।

3. What do you mean by Food Poisoning ? Explain its causes and prevention.

भोजन विषाक्तता किसे कहते हैं ? इसके कारण व इससे बचाव की विवेचना कीजिए।

Or

(अथवा)

Write a note on ‘Salmonellosis.’

‘साल्मोनिलियोसिस’ का वर्णन कीजिए।

4. What do you understand by microbial contamination of milk ? Explain any *two* methods of examination of milk.

दूध का सूक्ष्मजीवों के द्वारा खराब होने से आप क्या समझते हैं ? दूध के परीक्षण की किन्हीं दो विधियों का वर्णन कीजिए।

Or

(अथवा)

Explain history of microbiology.

सूक्ष्मजीवी विज्ञान के इतिहास की विवेचना कीजिए।

5. What do you mean by food additives ?

‘फूड एडिटिव्स’ से आप क्या समझते हैं ?

Or

(अथवा)

Write down the process of any *two* products made by microbial processes.

जीवाणुओं की प्रक्रिया द्वारा बनने वाले किन्हीं दो उत्पादों की विधि लिखिये।

6. Explain the factors responsible for the spoilage of Proteins.

प्रोटीन के सड़ने में कौनसे कारक उत्तरदायी हैं ? समझाइये।

Or

(अथवा)

How storage conditions are responsible for food spoilage ? Discuss.

भोजन के सड़ने में भण्डारण का तरीका कैसे उत्तरदायी है ? विवेचना कीजिए।

Section-C

(खण्ड-स)

7. What do you understand by spoilage of food ? What factors are responsible for food spoilage ?

भोजन के सड़ने से आप क्या समझते हैं ? भोजन के सड़ने के कारकों का सविस्तार वर्णन कीजिए।

8. Explain Industrial microbiology.

औद्योगिक सूक्ष्मजीवी को समझाइये।

9. Explain in detail about naturally occurring toxicants in food-stuffs.

भोज्य पदार्थों में उपस्थित प्राकृतिक विषाक्त पदार्थों का वर्णन कीजिए।

10. Explain the Production of Vinegar.

सिरका के उत्पादन की विधि को समझाइये।

11. Explain the following :

(i) Streptococcal poisoning

(ii) Algae poisoning

निम्नलिखित को समझाइये :

(i) स्ट्रेप्टोकोकल विषाक्तता

(ii) शैवाल द्वारा विषाक्तता