

SECOND SEMESTER EXAMINATION 2021-22**Class-B.Sc./B.Sc. (H.Sc.)****Subject - Food and Quality Control****(Food Microbiology & Sanitation)**

Time : 2.30 Hrs.

Max. Marks : 60

Total No. of Printed Page : 06

Mini. Marks : 21

uk/ & i'z u i = rhu [k.MkaeafolHDr gSA I Hkh rhu [k.Mkads i'z u fun' kkuq kj gy
dhft ; sA vdkack foHkt u i R; d [k.M eafn; k x; k gSA

Note: Question paper is divided into three sections. Attempt question of all three section as per direction. Distribution of Marks is given in each section.

[k.M & ^* Section - 'A'**i R; d bdkbZl snks i'z u gy dhft ; sA****Attempt two questions from each unit.****vfry?kprjh; i'z u] 'k'n I hek 30 'k'nkaeA****(10x2=20)****Very short answer question (word limit 30 words.)****bdkbZ & I / Unit -I**

1. विषाणु की कोई दो विशेषताएं लिखिये।
Write any two characteristics of virus.
2. अम्लीय pH पर पाये जाने वाले सूक्ष्म जीवाणु क्या कहलाते हैं ?
What is known as the microbes grown in acidic pH ?
3. मनुष्य में बीमारी उत्पन्न करने वाले प्रोटोजोआ का नाम लिखिये।
Write name of Protozoa causing disease in human.

bdkbz & II / Unit -II

4. अंडे में सड़न के दौरान किस गैस का उत्पादन होता है ?

Which gas is produced in egg during spoilage ?

5. पाश्चुराइजेशन की गुणवत्ता किस बैक्टीरिया की संख्या के आधार पर मापी जाती है ?

The quality of Pasturization of milk is based on quantity of which bacteria ?

6. पानी में उपस्थित दो रोग-उत्पादक बैक्टीरिया के नाम लिखिये।

Write names of two disease producing bacteria in water.

bdkbz & III / Unit -III

7. सूक्ष्म जीवाणुओं की दो लाभदायक क्रियायें लिखिये।

Write any two benefecial activities of microbs.

8. संदूषण के दो सामान्य स्रोत बनाइये।

Write any two general sources of contamination.

9. सूक्ष्म जीवाणु भोज्य मानक क्या होते हैं ?

What are micro-organisal food standard ?

bdkbz & IV / Unit -IV

10. परजीवियों से होने वाली दो बीमारियों के नाम लिखिये।

Write names of two diseases caused by parasites.

11. भोजन में मिलाये जाने वाले दो हारमोन्स के नाम लिखिये।

Write names of two hormones added in foods.

12. भोज्य विषाक्तता का उदाहरण दीजिये।

Give example of food toxicity.

(3)

बिज्ञान & V / Unit -V

13. जीवाणुनाशक दो रासायनिक पदार्थों के नाम लिखिये।
Write names of two bacterio-cidal chemicals.
14. ताप किस प्रकार निःसंक्रमण करता है ?
How heat cause sterilization ?
15. व्यक्तिगत आरोग्य क्या होता है ?
What is personal Hygiene ?

[क.म & 'B' Section - 'B'

यूनिट में 10 प्रश्नों में से 60 शब्दों में

Short answer question (words limit 60 words)

5x4=20

सभी प्रश्नों का उत्तर दें।

Attempt all questions.

बिज्ञान & I / Unit -I

16. फंजाई की संरचना सचित्र समझाइये।
Explain structure of fungi with diagramme.

OR

एल्गी की शारीरिक संरचना को समझाइये।

Explain about general morphology of Algae.

(4)

bdkbz & II / Unit -II

17. मीट में सूक्ष्मजीवाणुओं से होने वाली सड़न को लिखिये।
Write about micro-organisal spoilage in meat.

vFlOk@OR

अंडे में सड़न की प्रक्रिया को समझाइये।
Explain process of spoilage in egg.

bdkbz & III / Unit -III

18. भारतीय भोज्य सुरक्षा मानकों को समझाइये।
Explain Indian food safety standards.

vFlOk@OR

सूक्ष्म जीवाणुओं की लाभदायक क्रियाओं को लिखिये।
Write about beneficial activities of Microbs.

bdkbz & IV / Unit -IV

19. सैनीटेशन (स्वच्छता) हेतु सूक्ष्म जीवाणुओं की भागीदारी को लिखिये।
Write about role of microbs for sanitation.

vFlOk@OR

(5)

भोजन में धातुओं के कारण विषाक्तता के संबंध में लिखिये।

Write about toxicity due to metals in foods.

बि.के.ए. & V / Unit -V

20. भोज्य इकाइयों में व्यक्तिगत आरोग्य के महत्व को समझाइये।

Explain importance of personal Hygiene in any food.

OR

किचन के उपकरणों के संबंध में लिखिए।

Write about kitchen equipments.

[क.म. & 1 * Section - 'C'

निम्नलिखित प्रश्नों में से दो का उत्तर दीजिए।

Long answer question:

2x10=20

निम्नलिखित प्रश्नों में से दो का उत्तर दीजिए।

Attempt any two questions from the following:-

बि.के.ए. & I / Unit -I

21. सूक्ष्मजीवाणुओं की वृद्धि को प्रभावित करने वाले तत्वों को समझाइये।

Explain about various factor affecting growth of micro-organisms.

(6)

bdkbz & II / Unit -II

22. वातावरणीय सूक्ष्मजैविकी को लिखिये।
Write about environmental microbiology.

bdkbz & III / Unit -III

23. बॉट्यूलिज्म, साल्मोनिलोसिस तथा शैजिलोसिस को समझाइये।
Explain Botulism, salmonellosis and shigellosis.

bdkbz & IV / Unit -IV

24. रासायनिक पदार्थों, प्रतिजैविकों तथा सूक्ष्मजीवाणुओं से उत्पन्न भोज्य विषाक्तता को समझाइये।
Explain food toxicity due to chemicals antibiotics and micro-organismal intoxication.

bdkbz & V / Unit -V

25. किसी भोज्य इकाई में जीवाणुनाशन तथा निःसंक्रमण को समझाइये।
Explain about disinfection and sterilization in any food limit.

--00--