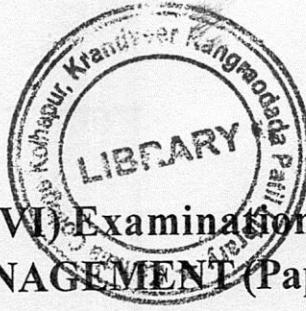


Seat No.	
----------	--


B.Voc. (Part - III) (Semester - VI) Examination, May - 2018
FOOD PROCESSING AND MANAGEMENT (Paper - XXXIX)

Food Microbiology

Sub. Code : 68664

Day and Date : Saturday, 05 - 05 - 2018

Total Marks : 50

Time : 12.00 noon to 02.00 p.m.

- Instructions:**
- 1) Solve any five questions from the following.
 - 2) All questions carry equal marks.
 - 3) Figures to the right indicate full marks.
 - 4) Draw diagram wherever necessary.

Q1) Write short Answers (Any Two) [10]

- a) Structure of bacterial cell.
- b) Spoilage of egg, poultry and fish.
- c) Control of food borne illness.

Q2) Illustrate diseases caused by bacteria. [10]

Q3) Explain cereal and milk product opoilage. [10]

Q4) Write in detail on bacteria. [10]

Q5) Illustrate naturally occurring toxins in food and metal toxicants. [10]

Q6) Illustrate bacterial and viral food intoxications. [10]

Q7) Write Short Notes (Any Two) : [10]

- a) Structure of bacteria, yeast and molds
- b) Meat and meat product opoilage
- c) Viral and fungal diseases

मराठी रूपांतर

- सूचना :
- 1) खालीलपैकी कोणतेही पाच प्रश्न सोडवा.
 - 2) सर्व प्रश्नांना समान गुण आहेत.
 - 3) उजवीकडील आकडे पूर्ण गुण दर्शवितात.
 - 4) आवश्यक तेथे आकृती काढा.



प्र.1) थोडक्यात उत्तरे लिहा. (कोणतेही दोन) [10]

- अ) जीवाणू पेशीची रचना
- ब) अंडी, पशु-पक्षी खाद्य आणि मासे खराब होणे
- क) अन्नामुळे होणाऱ्या आजारांचे नियत्रंण

प्र.2) जीवाणू द्वारे होणाऱ्या रोगांवर उदाहरणासह स्पष्ट करा. [10]

प्र.3) तृणधान्य आणि दुधजन्य पदार्थांचे दुषितीकरण स्पष्ट करा. [10]

प्र.4) जीवाणूंवर सविस्तर लिहा. [10]

प्र.5) अन्नातील नैसर्गिकरित्या आढळणारे व धातुयुक्त विषरी घटक उदाहरणासह स्पष्ट करा. [10]

प्र.6) जीवाणू आणि व्हायरसचे उन्माद उदाहरणासह स्पष्ट करा. [10]

प्र.7) टीपा लिहा. (कोणतेही दोन) [10]

- अ) जीवाणू, यस्ट व मोल्ड यांची रचना काढा.
- ब) फळे व भाज्यांची दुषितीकरण
- क) विषाणू व बुरशीमुळे होणारे रोग

