

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

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

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 occuring 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

P.T.O.

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 नियंत्रण
- प्र.2) जीवाणू द्वारे होणाऱ्या रोगांवर उदाहरणासह स्पष्ट करा. [10]
- प्र.3) तृणधान्य आणि दुधजन्य पदार्थांचे दुषितीकरण स्पष्ट करा. [10]
- प्र.4) जीवाणूवर सविस्तर लिहा. [10]
- प्र.5) अन्नातील नैसर्गिकरित्या आढळणारे व धातुयुक्त विषारी 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

▽▽▽▽