

**DIPLOMA IN PRODUCTION OF VALUE  
ADDED PRODUCTS FROM CEREALS, PULSES  
AND OILSEEDS (DPVCPO)**

**Term-End Examination**

**December, 2018**

**BPVI-032 : FOOD MICROBIOLOGY**

*Time : 2 hours*

*Maximum Marks : 50*

- 
- Note : (i) Attempt any five questions.  
(ii) All questions carry equal marks.*
- 

- 
1. Define the following terms : (any 5) 5x2=10
- (a) Endospore
  - (b) Proteolytic microorganisms
  - (c) Osmotolerant
  - (d) Mycotoxins
  - (e) Sorption isotherm
  - (f) Food Additive
2. Explain briefly : 4x2.5=10
- (a) Salmonellosis.
  - (b) Classification of food based on perishability.
  - (c) Classification of micro-organisms on the basis of temperature.
  - (d) Morphological characteristics of yeast.
3. (a) Comment on the occurrence and symptoms of botulism. 2x5=10
- (b) What are the role of food additives in preserving foods ?

4. (a) Define Pasteurization and Sterilisation. 2+2=4  
(b) Explain the process of High temperature short time treatment in preservation of food. 6
5. What is the importance of yeasts in foods ? 10  
Discuss their various characteristic features.
6. (a) What are the objectives of investigation of food borne disease outbreak ? 5  
(b) Enlist WHO's Golden Rule for Safe food production. 5
7. Comment on the occurrence of one viral and one parasitic contamination of food. 5+5=10
8. Write a note on the following : 2x5=10  
(a) Buffers in foods  
(b) Ways of reducing water activity
-

अनाजों, दालों एवं तिलहनों से मूल्य संवर्धित उत्पादों के उत्पादन में डिप्लोमा कार्यक्रम ( डी.पी.वी.सी.पी.ओ. )

सत्रांत परीक्षा

दिसंबर, 2018

बी.पी.वी.आई.-032 : खाद्य सूक्ष्मजैविकी

समय : 2 घंटे

अधिकतम अंक : 50

- नोट : (i) किन्हीं पाँच प्रश्नों के उत्तर दीजिए।  
(ii) सभी प्रश्नों के अंक समान हैं।

- निम्नलिखित शब्दों को परिभाषित कीजिए (किन्हीं पाँच) :  $5 \times 2 = 10$ 
  - अंतर्बीजाणुचोल
  - प्रोटीनअपघटक सूक्ष्मजीव
  - उच्च सांद्रतासह
  - कवक विष
  - परिशोषण समताप
  - खाद्य योज्य
- निम्नलिखित की संक्षेप में व्याख्या कीजिए :  $4 \times 2.5 = 10$ 
  - साल्मोनेलोसिस
  - विकारिता के आधार पर खाद्य पदार्थों का वर्गीकरण
  - तापमान के आधार पर सूक्ष्मजीवों का वर्गीकरण
  - खमीर के आकृतिक गुण

3. (a) बोटुलिज़्म के अस्तित्व और लक्षणों पर टिप्पणी।  $2 \times 5 = 10$   
 (b) परिरक्षणीय खाद्य पदार्थों में खाद्य योज्यों की क्या भूमिका है?
4. (a) निर्जमीकरण और पास्तेरीकरण को परिभाषित कीजिए।  $2+2=4$   
 (b) खाद्य पदार्थ के परिरक्षण में उच्च तापमान अल्प समय उपचार की प्रक्रिया की व्याख्या कीजिए। 6
5. खाद्य पदार्थों में खमीर का क्या महत्व है? उसके विभिन्न गुणों- विशेषताओं की चर्चा कीजिए। 10
6. (a) खाद्य वाहित रोग प्रकोप के अन्वेषण के उद्देश्य क्या हैं? 5  
 (b) सुरक्षित खाद्य उत्पादन के लिए विश्व स्वास्थ्य संगठन के सुनहरी नियम को सूचीबद्ध कीजिए। 5
7. खाद्य पदार्थों के एक विषाणु और एक परजीवी संदूषक की उपस्थिति पर टिप्पणी कीजिए।  $5+5=10$
8. निम्नलिखित पर टिप्पणी लिखिए :  $2 \times 5 = 10$   
 (a) खाद्य पदार्थों में उभयप्रतिरोधी (बफर)  
 (b) जल सक्रियता को कम करने के तरीके