

E-0379

Sub. Code

1BHFE1A

B.Sc. DEGREE EXAMINATION, APRIL 2019

Fifth Semester

Home Science

Elective — FOOD MICROBIOLOGY

(CBCS – 2011 onwards)

Time : 3 Hours

Maximum : 75 Marks

Part A

(10 × 2 = 20)

Answer **all** the questions.

1. Define morphology.
அமைப்பியல் பற்றி வரையறு.
2. What is the growth of microorganisms?
நுண்ணுயிரிகளின் வளர்ச்சி பற்றிய கருத்து என்ன?
3. Comment on fluorescent technique.
ஃபுளோரெஸண்ட் முறைப் பற்றிய கருத்து வரையறு.
4. What is ELISA technique ?
எலிஸா முறை என்றால் என்ன?
5. List the criteria for drinkable water.
குடிக்க தக்க தண்ணீருக்கான வரையறைகள் பட்டியலிடுக.
6. Mention two methods for water purification.
தண்ணீர் சுத்தப்படுத்தலுக்கான இரண்டு முறைகளை எழுதுக.

7. List the reasons for spoilage of vegetables.
காய்கறிகள் கெடுதலுக்கான காரணிகளை பட்டியலிடுக.
8. Define fermented foods.
பதப்படுத்திய உணவுகள்/புளிக்க வைத்த உணவுகள் பற்றி வரையறு.
9. Define canned foods.
பெட்டியில் அடைக்கப்பட்ட உணவுகளை பற்றி வரையறுக.
10. What are indigenous foods?
பழங்குடி உணவுகள் யாவை?

Part B (5 × 5 = 25)

Answer **all** questions choosing either (a) or (b).

11. (a) Enumerate the microbial contamination sources in foods.
நுண்ணுயிரிகளால் உணவுகள் கெடுதலுக்கான மூலங்களை கணக்கீடுக.
- Or
- (b) Explain the growth curve of bacteria.
நுண்ணுயிரிகளின் வளர்ச்சி வளைகோடு பற்றி விரிவாக எழுதுக.
12. (a) How can bacteria be isolated from foods?
உணவிலிருந்து பாக்டீரியாவினை எவ்வாறு தனிப்படுத்தி பிரித்தெடுக்க முடியும்?

Or

- (b) Discuss on radio immuno assay.
ரேடியோ நோய் தடுப்பு மதிப்பீட்டு பற்றி விளக்குக.

13. (a) Discuss on the test for the quality of water.

நீரின் தர நிர்ணய சோதனைப் பற்றி விளக்குக.

Or

- (b) Comment on specifications and standards for potable water.

குடி தண்ணீருக்கான குறிப்புகள் மற்றும் தரங்கள் பற்றிய கருத்தை விளக்குக.

14. (a) Enumerate the different kinds of spoilage in fish.

மீன் கெடுதலிலுள்ள வித்தியாசமான வகைகள் பற்றி விவரி.

Or

- (b) Explain the types of spoilage of meat.

இறைச்சி உணவில் ஏற்படும் வெவ்வேறு வகையான கெடுதல் பற்றி விவரி.

15. (a) Discuss on microbiological criteria of foods.

உணவிற்கான நுண்ணுயிரியல் சார்ந்த தர நிர்ணய வரைமுறை பற்றி விளக்கம் தருக.

Or

- (b) Discuss on food intoxication due to myotoxin.

மைகோடாக்ஸினால் உணவு விஷமாதல் பற்றி விளக்குக.

Part C

(3 × 10 = 30)

Answer any **three** questions.

16. Enumerate the intrinsic factors affecting the growth of microorganisms in foods.

உணவில் நுண்ணுயிரிகளின் வளர்ச்சிக்கான உள்ளக காரணிகளை விளக்குக.

17. Discuss on water purification methods.

தண்ணீர் சுத்தப் படுத்தலுக்கான முறைகளைப் பற்றி விளக்குக.

18. Enumerate the microbial spoilage of cereal products.

தானிய உணவுகளில் நுண்ணுயிரிகளினால் ஏற்படும் கெடுதலைப் பற்றி விவரி.

19. Outline the types of microbial spoilage in milk.

பாலில் நுண்ணுயிரிகளினால் ஏற்படும் கெடுதலின் வகைகளையும் பற்றி விளக்குக.

20. Discuss on food borne diseases.

உணவின் மூலம் பரவும் நோய்களைப் பற்றி விளக்குக.