

SHORT QUESTIONS

11. Write about Perishable- Semi-Perishable and non-Perishable food. नाशवान, अर्द्धनाशवान और गैर-नाशवान भोजन के बारे में लिखे।
12. Write about the nutritional requirement of Microorganisms. सूक्ष्मजीवों की पोषण सम्बन्धी आवश्यकता के बारे में लिखिए।
13. What are Aflatoxins? Explain in short. एफ्लैटॉक्सिन क्या है? संक्षेप में समझाएँ।
14. What is the difference between Gram positive and Gram negative bacteria? ग्राम पॉजिटिव और ग्राम नेगेटिव बैक्टीरिया में क्या अन्तर है?
15. What is Culture Media? कल्चर मीडिया क्या है?
16. How irradiation help in control of Microorganisms in food? विकिरण भोजन में सूक्ष्मजीवों के नियंत्रण में कैसे मदद करता है?

LONG QUESTIONS

17. Explain the use of high and low temperature for control of Microorganisms in food. भोजन में सूक्ष्मजीवों के नियंत्रण के लिए उच्च और निम्न तापमान के उपयोग की व्याख्या करें।
18. Give an account of the history of food Microbiology. Also give brief idea of some important Microorganisms in food\ खाद्य सूक्ष्म जीव विज्ञान के इतिहास का विवरण दीजिए तथा खाद्य पदार्थों में कुछ महत्वपूर्ण सूक्ष्मजीवों की संक्षिप्त जानकारी भी दीजिए।
19. What is Culture Media and its types? कल्चर मीडिया क्या है और इसके प्रकार क्या हैं?
20. Discuss in detail the spoilage, contamination & preservation of cereal & cereal products? अनाज और अनाज उत्पादों के खराब होने, संदूषण और संरक्षण पर विस्तार से चर्चा करें।