

**C 53056**

B.Sc. (Three Year) DEGREE EXAMINATION, OCTOBER/NOVEMBER 2017.

End Semester Examination

Fifth Semester

Microbiology

(Regular/Supplementary)

Paper VI — FOOD AND INDUSTRIAL MICROBIOLOGY

*Time : 3 Hours*

*Max. Marks : 70*

**PART — A**

Answer any FIVE of the following questions. **(5 × 4 = 20 Marks)**

1. Botulism.  
బాటులీసమ్.
2. SCP.  
ఏకకణ జీవులు.
3. Yeast.  
ఈస్ట్.
4. Types of fermentation.  
వివిధ రకముల కీణ్ణన ప్రక్రియలు.
5. Short notes on microbial industrial products.  
సూక్ష్మ జీవులచే పారిశ్రామిక ఉత్పత్తుల మీద లఘు వ్యాసం.
6. Spoilage of meat.  
మాంసము పాడుగుట.
7. Yogurt.  
యోగర్ట్.
8. Centrifugation.  
సెన్ట్రీఫ్యుగేషన్.

Turn Over

PART — B

Answer ALL the following questions. (5 × 10 = 50 Marks)

UNIT I

9. (a) Write an essay on Intrinsic and extrinsic parameters that affect microbial growth in food.

ఆహారంలో సూక్ష్మ జీవుల కలుషితానికి బాహ్య మరియు అంతర్గత కారణాల మీద వ్యాసం వ్రాయండి.

Or

- (b) Discuss various food borne diseases and their detection.

ఆహారం ద్వారా సంభవించు వివిధ వ్యాధులు మరియు వాటిని గుర్తించుట గురించి చర్చించండి.

UNIT II

10. (a) Explain physical and chemical methods of food preservation.

ఆహారం భద్రపరచుటలో వివిధ భౌతిక మరియు రసాయన పద్ధతుల గూర్చి వివరించండి.

Or

- (b) Explain different fermented Dairy foods.

కిణ్వన ప్రక్రియ ద్వారా ఉత్పత్తి చేయు పాల ఉత్పత్తులను వివరించండి.

UNIT III

11. (a) Discuss various industrially important micro organisms.

పారిశ్రామికంగా ఉపయోగపడు వివిధ సూక్ష్మ జీవుల గురించి చర్చించండి.

Or

- (b) Write an essay on strain improvement.

స్ట్రెయిన్ ఇంప్రోవ్‌మెంట్ మీద ఒక వ్యాసం వ్రాయండి.

UNIT IV

12. (a) Explain the structure of fermentor.

పెర్మెంటార్ యొక్క నిర్మాణం వివరించండి.

Or

- (b) Discuss various ingredients used in fermentation media.

కిణ్వన పద్ధతిలో వాడు వివిధ యానకము గూర్చి చర్చించండి.

UNIT V

13. (a) Explain industrial production of citric acid.

పారిశ్రామికంగా సిట్రిక్ ఆమ్లము ఎలా ఉత్పత్తి చేస్తారో వివరించండి?

Or

- (b) Explain penicillin production in detail.

పెనిసిలిన్ ఉత్పత్తిని విపులంగా వివరించండి.

---