

F-6204

Sub. Code

7BZOA3

U.G. DEGREE EXAMINATION, NOVEMBER 2021

Zoology

Allied : FOOD MICROBIOLOGY

(CBCS – 2017 onwards)

Time : 3 Hours

Maximum : 60 Marks

Part A (10 × 1 ½ = 15)

Answer **all** questions.

1. Motility
இடப்பெயர்வு
2. Stationary phase
நிலைத்த கட்டம்
3. Rancid
ரான்சிட்
4. Coenobium.
சினோபியம்
5. Vinegar
வினிகர்
6. Putrefaction
சிதைவுறுதல்
7. Lactobacillus
லேக்டோபேசில்லஸ்

8. Proteolysis

புரோட்டியோலைசிஸ்

9. Diarrhea

வயிற்றுப்போக்கு

10. Coliformis bacteria

கோலிபார்ம் பாக்டீரியா

Part B

(5 × 3 = 15)

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

11. (a) Discuss the nutrition types of microbes.

நுண்ணுயிரிகளின் உண்ணுட்ட வகைகளை விவாதி.

Or

(b) Describe reproduction in mold.

மோல்டுகளின் இனப்பெருக்கத்தை விளக்குக.

12. (a) Discuss the reproductive mechanism of viruses.

வைரஸ்களின் இனப்பெருக்கம் பற்றி விவாதி.

Or

(b) Enlist the causes of food spoilage.

உணவு கெடுவதற்கு காரணங்களை பட்டியலிடுக.

13. (a) Discuss the microbes associated with spoilage of fruits.

பழங்கள் சிதைவதற்கு காரணமான நுண்ணுயிரிகளை விவாதி.

Or

(b) Enumerate the contamination in baked food products.

தீயில் வாட்டிய உணவு பொருட்களில் உண்டாகும் தொற்றுகளை பட்டியலிடு.

14. (a) Explain the types of milk spoilage.

பால் சிதைவுறும் வகைகளை விளக்குக.

Or

- (b) Discuss the air borne microbes and air borne diseases.

காற்றில் பரவும் நுண்ணுயிரிகள் மற்றும் அதனால் உண்டாகும் நோய்களையும் விவாதி.

15. (a) Write the methods for purification of microbes in water.

தண்ணீரில் நுண்ணுயிர்களை நீக்கும் முறைகளை எழுது.

Or

- (b) Discuss the microbes present in sewage water.

கழிவு நீரில் காணப்படும் நுண்ணுயிர்களை பற்றி விவாதி.

Part C

(3 × 10 = 30)

Answer any **three** questions.

16. Describe the morphology and nomenclature of bacteria.

பாக்டீரியாவின் உருவ அமைப்பு மற்றும் பெயரிடும் முறையினை விவரி.

17. Write the nutrition and reproduction of yeast. Add an account importance of yeast in food industry.

ஈஸ்டின் உணவுட்டம் மற்றும் இனப்பெருக்கம் பற்றி எழுது. உணவுத் தொழில் ஈஸ்டின் முக்கியத்துவத்தினை விவரி.

18. Discuss contamination and spoilage of fleshy food.

இறைச்சி உணவுகளில் காணப்படும் தொற்றுக்களை பற்றி விவாதி.

19. Describe the microbial changes in fats and oils.

கொழுப்பு மற்றும் எண்ணெய்களில் ஏற்படும் நுண்ணுயிர் மாற்றங்களை விவரி.

20. Explain the bacterial sterilization processes in water.

நீரில் பாக்டீரிய தொற்று நீக்கும் முறைகளை விளக்குக.
