

(2)

- (iii) Salmonellosis
mēueceesresesme
- (iv) Non-perishable foods
veve-hesj elledyeue KeeAe heoel
- (v) Sodium benzoate
mees[Ue ce yespeesŠ
- (vi) Psychrophiles
meeF>eāheāFue
- (vii) Wine Yeasts
JeeFve UeemŠ
- (viii) Autoclave
Deesēkeāesle
- (ix) Streptomycin
mŠŠeseeFememe
- (x) Proteolysis
ŀeesŠ UeesreeFememe

Unit-I / FkeāF-I

2. Discuss the general characteristics of various groups of micro-organisms. 7 ½
elēel/ēve me#cepeēelēJeeWkeā meceh keā meeceevUe iēēelWkeā Jecēte
keāēpēles

S-720

(3)

3. Write notes on the following: 7 ½
elēveelēkele hej elšheāCēJeeBēueēKēS :
- (i) Effect of hydrogen-ion concentration of food on microbial growth
me#cepeēelēer keāer Jeeēe hej KeeAe heoelē& keā neF[ēpeve-
DeēUeē keāevmeēŠMēve keāe ŀēYeeJē
 - (ii) Bacterial growth curve
peēelēCēJeeWcelWJeeē Uēēā

Unit-II / FkeāF-II

4. Discuss the distribution of microorganisms in air. Describe any one air borne viral infection and its control. 7 ½
JeeUeg celWme#cepeēelēWkeā elēelēJēCē keāer elēJēēveē keāēpēles- ēkeāmee
Skeā JeeUeg peēvele elē-ēēCeg mebeāceCē ŠJeb Gmekeā jkeāleēce keāe
elēelēJēCē oēpēles
5. Differentiate between the following: 7 ½
elēve celWDevleJē yeēēFūes:
- (i) Innate and adaptive immunity
menpe ŠJeb S[ohšJē ŀēelēJē #ēCē
 - (ii) Tuberculosis and cholera.
Iehesŀkeā ŠJeb npeē

S-720

P.T.O.