

علامہ اقبال اوپن یونیورسٹی اسلام آباد

سمسٹر: خزاں 2009ء
کل نمبر: 100
کامیابی کے نمبر: 40

سطح: بی اے
پرچہ: فوڈ مائیکرو بیالوجی (482)
وقت: تین گھنٹے

نوٹ:۔ پانچ سوال حل کریں۔ پہلا سوال لازمی ہے۔

سوال نمبر	سوالات	سوال نمبر
(10)	<p>(الف) مندرجہ ذیل خالی جگہ پُر کریں۔</p> <p>۱۔ فنجائی کی غیر جنسی افزائش نسل ----- سے ہوتی ہے۔</p> <p>۲۔ خشک دودھ میں عموماً ----- نامی بیکٹریا پایا جاتا ہے۔</p> <p>۳۔ فرمینٹیشن کے دوران آٹے کی ----- ہوتی ہے۔</p> <p>۴۔ ای کولائی ----- میں سپرو وٹک کے طور پر رہتا ہے۔</p> <p>۵۔ سب سے زیادہ ----- وہ مائیکروب ہے جو فوڈ پوائزنگ میں ملوث پایا گیا ہے۔</p> <p>(ب) مندرجہ ذیل کی تعریف کریں۔</p> <p>۱۔ پاستورائزیشن (Pasteurization)</p> <p>۲۔ کلوسٹریڈیم بوجولائیٹیم (Clostridium botulinum)</p> <p>۳۔ کیمو آٹوٹروفک بیکٹریا یا (Chemo-autotrophic Bacteria)</p> <p>۴۔ جنس اسپیرگیلیس (Genus Aspergillus)</p> <p>۵۔ کیفیر (Kefir)</p>	سوال نمبر-1
(20)	<p>فنجائی کسے کہتے ہیں؟ فنجائی کی افزائش نسل پر تفصیلی نوٹ لکھیں۔</p>	سوال نمبر-2
(20)	<p>مائیکرو فلورا پر اثر انداز ہونے والے عوامل کون سے ہیں نیز سمندری خوراک میں پائے جانے والے مائیکروبز بیان کریں۔</p>	سوال نمبر-3
(20)	<p>ساخت کے لحاظ سے چیز کی کتنی قسمیں ہیں نیز چیز بنانے کے روایتی طریقہ اور جدید طریقہ تفصیلاً بیان کریں۔</p>	سوال نمبر-4
(20)	<p>فوڈ انفیکشن (Food Infection) اور فوڈ پوائزنگ (Food Poisoning) میں کیا فرق ہے نیز غذا کے ذریعے پھیلنے والے مرض شیکیلوسز (Shigellosis) پر تفصیل سے بیان کریں۔</p>	سوال نمبر-5
(20)	<p>دودھ کے ذریعے پھیلنے والے امراض کے بارے میں آپ کیا جانتے ہیں؟ تفصیل سے بیان کریں۔</p>	سوال نمبر-6
(20)	<p>فوڈ پوائزنگ کا سبب بننے والے مائیکروبز کون کون سے ہیں نیز کلوسٹریڈیم بوجولائیٹیم (Clostridium botulinum) پر بحث کریں۔</p>	سوال نمبر-7
(20)	<p>خوراک کو محفوظ کرنے کے مختلف طریقے تفصیلاً بیان کریں۔</p>	سوال نمبر-8
