

علامہ اقبال اوپن یونیورسٹی اسلام آباد

سمسٹر: بہار 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۔

(20)	مندرجہ ذیل پر مختصر نوٹ لکھیں۔ ۱۔ جنس سوڈوموناس (Genus Pseudomonas) ۲۔ چیڈر چیز (Cheddar Cheese) ۳۔ ایسکیریشیا کولائی (Escherichia Coli) ۴۔ شعاعوں کے عمل سے خوراک محفوظ کرنا
(20)	سوال نمبر-2 فنجائی (Fungi) کے کہتے ہیں نیز فنجائی کی افزائش نسل اور اہمیت تحریر کریں۔
(20)	سوال نمبر-3 غذاؤں میں پائے جانے والے بیکٹریا کے جز (Genra) پر تفصیلاً بحث کریں۔
(20)	سوال نمبر-4 مائیکروفلورا پر اثر انداز ہونے والے عوامل تحریر کریں نیز بیان کریں کہ چھوٹے اور بڑے گوشت اور مرغی کے گوشت میں کس قسم کے مائیکرو بزم عام طور پر موجود ہوتے ہیں؟
(20)	سوال نمبر-5 چیز (Cheese) میں مائیکرو بزم کی اہمیت بیان کریں نیز چیز کی مختلف اقسام پر بحث کریں۔
(20)	سوال نمبر-6 غذائی ضیاع کے ذمہ دار عوامل پر مفصل بحث کریں۔
(20)	سوال نمبر-7 دودھ میں پائے جانے والے کیمیائی اجزاء اور دودھ میں مائیکرو بزم کی موجودگی کے ذرائع بیان کریں۔
(20)	سوال نمبر-8 خوراک کو محفوظ کرنے کے مختلف طریقوں پر تفصیلاً بحث کریں۔
