

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)	سوال نمبر-1 مندرجہ ذیل پر مختصر نوٹ لکھیں۔ ۱۔ جنینس سیلمونیلا (Genus Salmonella) ۲۔ خمیر اٹھانا (Leavening) ۳۔ غذا میں ضیائی عمل کارو کنا ۴۔ پاستورائزیشن (Pasturization)
(20)	سوال نمبر-2 بیکٹریا کی ساخت بیان کریں نیز بیکٹریا کی مختلف اقسام پر بحث کریں۔
(20)	سوال نمبر-3 غذاؤں میں مائیکروبز کے داخلے کے ذرائع کون سے ہیں؟ نیز بیان کریں کہ مختلف غذائیں کس طرح مائیکروبز کی زد میں آجاتی ہیں؟
(20)	سوال نمبر-4 مائیکروفلورا پر اثر انداز ہونے والے عوامل تحریر کریں نیز بیان کریں کہ سمندری غذاؤں میں کس قسم کے مائیکروبز پائے جاتے ہیں؟
(20)	سوال نمبر-5 بریڈ میں مائیکروبز کی اہمیت پر مفصل نوٹ لکھیں۔
(20)	سوال نمبر-6 سیلمونیلوسز کسے کہتے ہیں؟ سلیمونیلوسز پھیلانے والی غذاؤں کی نوعیت مرض، وبا پھیلنے کے ممکنہ حالات اور حفاظتی اقدامات تحریر کریں۔
(20)	سوال نمبر-7 دودھ کی کوالٹی یا معیار کو جانچنے کے طریقے لکھیں نیز دودھ میں مائیکروبز کو ختم کرنے کے طریقے لکھیں۔
(20)	سوال نمبر-8 فنجائی (Fungi) سے ہونے والی فوڈ پوائزنگ اور اس کی اقسام پر بحث کریں۔
