

QP.No. : BB 825

6SCO

**B.Sc. B.Ed. (4 — YEAR INTEGRATED)
DEGREE EXAMINATION, JULY 2020.**

**(For the candidates admitted during the Academic Year
2017–2018 onwards)**

Sixth Semester

Core Theory X — MICROBIOLOGY

Time : 3 hours

Maximum Marks : 70

PART A — (10 × 1 = 10 marks)

Answer ALL the questions.

1. விபீரியோ
Vibrio
2. சால் மோனெல்லா
Salmonella
3. விலங்கு வைரஸ்கள்
Animal viruses
4. இரு சம பிரிவு
Binary Fission
5. வடிகட்டுதல்
Filtration
6. லாமினார் காற்றோட்ட மானி
Laminar air flow

7. ரைசோபியம்
Rhizobium
8. பாலாடைக்கட்டி
Cheese
9. பெனிசிலியம்
Penicillium
10. ஈஸ்ட்
Yeast

PART B — (5 × 4 = 20 marks)

Answer ALL the questions.

11. நுண்ணுயிரியலின் வரலாறு பற்றி விவரி.
Write notes on history of microbiology.
12. பாக்டீரியா செல்லின் நுண் அமைப்பை விளக்குக.
Explain the ultrastructure of bacterial cell.
13. UV முறை மூலம் நுண்ணுயிரி கட்டுப்படுத்தல் பற்றி விவரி.
Describe the control of microbes in air by UV.
14. நொதித்தல் உணவுகள் பற்றி தொகுப்பு எழுதுக.
Give an account on fermented foods.
15. லாக்டிக் அமிலம் உருவாதல் படிநிலைகளை வரிசைப்படுத்துக.
Enumerate two steps in Lactic acid production.

PART C — (5 × 8 = 40 marks)

Answer any FIVE questions.

16. நுண்ணுயிரியலின் பயன்களை விளக்குக.
Explain the applications of microbiology.
17. பாக்டீரியாவின் செல் பகுப்பு மற்றும் இனப்பெருக்கம் பற்றி எழுதுக.
Describe the cell division and reproduction in bacteria.
18. உணவு நுண்ணுயிரியல் பற்றி தொகுப்பு எழுதுக.
Write an account on food microbiology.
19. பால் பொருட்கள் பற்றி விவரி.
Write notes on dairy products.
20. வினிகர் உருவாக்குதல் பற்றி தொகுப்பு எழுதுக.
Give an account on vinegar production.
21. நுண்ணுயிரிகளின் வகைப்பாடு பற்றி விளக்குக.
Explain the classification of microbiology.
22. நீர் நுண்ணுயிரியல் பற்றி விரிவாக எழுதுக.
Describe the microbiology of water in detail.
23. ஆல்கஹால் நொதித்தலின் பல்வேறு நிலைகளை வரிசைப்படுத்துக.
Enumerate the steps in Alcohol fermentation.