

अध्याय - 8 | मानव कल्याण में सूक्ष्म जीव

QUIZ PART-01

- दूध से दही बनाने में कौन-सा जीवाणु सहायक होता है?
A. क्लोस्ट्रीडियम जाति
B. लैक्टोबैसिलस जाति
C. स्ट्रिप्टोमोनास जाति
D. स्ट्रेप्टोमाइसीज जाति (B)

व्याख्या: लैक्टोबैसिलस जीवाणु दूध में वृद्धि करके उसे दही में परिवर्तित करता है और लैक्टिक अम्ल उत्पन्न करता है जिससे दुग्ध प्रोटीन जम जाता है।

- दही में कौन-सा विटामिन अधिक मात्रा में पाया जाता है जिससे पोषण गुणवत्ता बढ़ती है?
A. विटामिन A
B. विटामिन B12
C. विटामिन C
D. विटामिन D (B)

व्याख्या: दही में लैक्टिक अम्ल जीवाणु की क्रिया से विटामिन B12 की मात्रा बढ़ जाती है, जिससे इसका पोषण मूल्य अधिक हो जाता है।

- ब्रेड बनाने में कौन-सा सूक्ष्मजीव प्रयोग किया जाता है?
A. लैक्टोबैसिलस
B. सैकेरोमाइसीज़ सैरीवीसी
C. प्रोपियोनिबैक्टेरियम
D. क्लोस्ट्रीडियम (B)

व्याख्या: सैकेरोमाइसीज़ सैरीवीसी (बेकर यीस्ट) द्वारा आटे में CO_2 गैस बनती है जिससे आटा फुलता है और ब्रेड तैयार होती है।

- दक्षिण भारत में पारंपरिक पेय "टोडी" किससे तैयार की जाती है?
A. गेहूं के बीज से
B. ताड़ वृक्ष के रस के किण्वन से
C. दूध से
D. चावल से (B)

व्याख्या: टोडी ताड़ वृक्ष के तने के रस को किण्वित करके तैयार की जाती है, जिसमें सूक्ष्मजीवों की भूमिका होती है।

- स्विस चीज़ में बड़े-बड़े छिद्र किस जीवाणु के कारण बनते हैं?
A. लैक्टोबैसिलस
B. प्रोपियोनिबैक्टेरियम शारमानी
C. क्लोस्ट्रीडियम
D. सैकेरोमाइसीज़ (B)

व्याख्या: स्विस चीज़ में प्रोपियोनिबैक्टेरियम शारमानी द्वारा उत्पन्न CO_2 गैस के कारण छिद्र बनते हैं।

- रॉक्यूफोर्ट चीज़ में विशेष सुगंध का कारण है—
A. बैक्टीरिया की उपस्थिति
B. विशेष प्रकार के कवक की वृद्धि
C. किण्वन का तापमान
D. अम्लीय माध्यम (B)

व्याख्या: रॉक्यूफोर्ट चीज़ में विशेष प्रकार के कवक की वृद्धि के कारण विशिष्ट सुगंध और स्वाद उत्पन्न होता है।

- दही बनाने में दूध को दही में परिवर्तित करने की प्रक्रिया में क्या होता है?
A. प्रोटीन का ऑक्सीकरण
B. दुग्ध प्रोटीन का स्कंदन
C. वसा का अपघटन
D. लवणों का निर्माण (B)

व्याख्या: लैक्टोबैसिलस जीवाणु द्वारा उत्पन्न अम्ल से दुग्ध प्रोटीन जमकर दही का निर्माण होता है।

- दही में सूक्ष्म मात्रा में डाला जाने वाला "तनवेश द्रव्य" क्या कहलाता है?
A. संक्रमण कारक
B. आरंभक (स्टार्टर)
C. पोषक तत्व
D. अम्लीय माध्यम (B)

व्याख्या: दही की थोड़ी मात्रा को आरंभक या तनवेश द्रव्य के रूप में ताजे दूध में मिलाकर नया दही बनाया जाता है।

- प्रोटीनयुक्त संक्रमण कारक कौन-कौन से हैं?
A. विषाणु, तवायरॉइड और प्रायोन
B. केवल विषाणु
C. केवल प्रायोन
D. केवल तवायरॉइड (A)

व्याख्या: संक्रमणकारी प्रोटीन तत्त्वों में विषाणु, तवायरॉइड और प्रायोन सम्मिलित हैं।

- निम्न में से कौन-सा उत्पाद सूक्ष्मजीवों से तैयार नहीं होता है?
A. दही
B. ब्रेड
C. सोया सॉस
D. चाय (D)

व्याख्या: चाय किण्वन से नहीं बल्कि पत्तियों के सुखाने और ऑक्सीकरण से तैयार होती है, जबकि बाकी सभी उत्पाद सूक्ष्मजीवों की क्रिया से बनते हैं।