

Roll No. ....

Total Pages: 04

Paper ID: GMC001

Course Code: GC-MC-01T

Examination (January - 2024)  
Certificate Programme in Mushroom Cultivation

Mushroom Cultivation - I

Time Allowed: 3 Hours

Max.Marks: 70

Instructions for the Students

1. The question paper shall consist of 70 Multiple Choice questions.
2. All questions are compulsory. Each question carries 1 mark.
3. There will be no negative marking.

Q1. Economically important mushrooms are a) <i>Coprinus comatus</i> b) <i>Gonoderma applanatum</i> c) Both a and b d) None of the above	Q6. Chicken manure is used for preparation of: a) Mushroom compost b) Spawn of mushroom c) Storage of mushroom d) All of the above
Q2. Mushroom has: a) Anticancer property b) Anti-aging property c) Antibiotic property d) All of the above	Q7. <i>Amanita virosa</i> is _____ mushroom. a) Edible b) Non poisonous c) Poisonous d) None of the above
Q3. _____ mushroom is known as 'the destroying angel'. a) <i>Amanita virosa</i> b) <i>Amanita muscaria</i> c) <i>Amanita phalloides</i> d) None of the above	Q8. During spawning, temperature should be maintained between: a) 0-10 b) 20-30 c) 40-50 d) 60-70
Q4. <i>Pleurotus</i> is also known as: a) Paddy straw mushroom b) Button mushroom c) Dhingry mushroom d) Milky mushroom	Q9. Brown colour dye is obtained from: a) <i>Polyporus bispidus</i> b) <i>Agaricus bisporus</i> c) <i>Amanita muscaria</i> d) <i>Calocybe indica</i>
Q5. CTMRT is located in: a) Punjab b) Manipur c) Nagaland d) Bhubneshwar	Q10. Mushroom that can be used for flower pots: a) <i>Polyporus bispidus</i> b) <i>Calocybe indica</i> c) <i>Polyporus fomentarius</i> d) <i>Agaricus bisporus</i>

<p>Q11. _____ materials are used for packing of mushrooms.</p> <p>a) Paper b) Fibre board trays c) Nylon d) None of the above</p>	<p>Q21. _____ is one of the preservation methods of mushroom.</p> <p>a) Canning b) Pasteurization c) Tyndallisation d) Steaming</p>
<p>Q12. In <i>Agaricus bisporus</i>, number of basidiospores in basidium are :</p> <p>a) One b) Two c) Three d) Four</p>	<p>Q22. _____ is known as temperature tolerant white button mushroom.</p> <p>a) <i>Agaricus bisporus</i> b) <i>Agaricus brasiliensis</i> c) <i>Agaricus blazei</i> d) <i>Agaricus bitorquis</i></p>
<p>Q13. Which mushroom is scientifically known as <i>Pleurotus</i>?</p> <p>a) Oyster mushroom b) Milky mushroom c) White button mushroom d) Paddy straw mushroom</p>	<p>Q23. Basidiospores are _____ spores.</p> <p>a) Exogenous b) Endogenous c) Nanospores d) None of the above</p>
<p>Q14. Formaldehyde is used as _____ in mushroom cultivation.</p> <p>a) Fertilizer b) Insect repellent c) Food material d) Disinfectant</p>	<p>Q24. _____ toxin is present in <i>Amanita muscaria</i>.</p> <p>a) Succinic acid b) Lactic acid c) Ibotenic acid d) Amatoxins</p>
<p>Q15. Short method of button mushroom compost preparation requires _____ days.</p> <p>a) 14-18 days b) 20-25 days c) 5-10 days d) 0-5 days</p>	<p>Q25. _____ mushroom is also known as 'Paddy straw mushroom.'</p> <p>a) <i>Agaricus bisporus</i> b) <i>Volvariella volvacea</i> c) <i>Pleurotus eryngii</i> d) <i>Calocybe indica</i></p>
<p>Q16. Mushroom is:</p> <p>a) Autotrophic fungus b) Heterotrophic fungus c) Saprophytic fungus d) Parasitic fungus</p>	<p>Q26. To which division mushroom belong?</p> <p>a) Deuteromycetes b) Zygomycetes c) Basidiomycetes d) Ascomycetes</p>
<p>Q17. Mycelium produces white or coloured umbrella shaped fruiting bodies called:</p> <p>a) Hyphae b) Basidiocarp c) Volva d) Gills</p>	<p>Q27. Basidiocarp consist of fleshy stalk called _____ and umbrella like head bone on its top called _____.</p> <p>a) Hyphae and Seta b) Seta and Annulus c) Annulus and Stipe d) Stipe and Pileus</p>
<p>Q18. When young fruiting body is completely enveloped by a thin membrane, it is called:</p> <p>a) Mycelium b) Rhizoids c) Velum d) Septate</p>	<p>Q28. The presence of _____ in mushroom helps with the muscle movement, learning and memory.</p> <p>a) Choline b) Selenium c) Folate d) Niacin</p>
<p>Q19. _____ mushroom is known as 'Mushroom of Immortality'.</p> <p>a) Chaga b) Cordyceps c) Shiitake d) Turkey tail</p>	<p>Q29. The scientific name of shiitake mushroom is _____.</p> <p>a) <i>Pleurotus ostreatus</i> b) <i>Lentinus edodes</i> c) <i>Agaricus bisporus</i> d) <i>Volvariella volvacea</i></p>
<p>Q20. The anticancer properties of mushrooms are due to _____.</p> <p>a) Choline b) Selenium c) Folate d) Niacin</p>	<p>Q30. The general term for toxins produced by mushrooms is:</p> <p>a) Amatoxins b) Phallotoxins c) Virotoxins d) Mycotoxins</p>

<p>Q31. _____ toxin is present in <i>Amanita phalloides</i>.</p> <p>a) Amatoxins b) Muscarine c) Ibotenic acid d) Muscimol</p>	<p>Q41. _____ is employed for long term storage of mushrooms.</p> <p>a) Canning b) Pasteurization c) Tyndallisation d) Steaming</p>
<p>Q32. _____ is known as 'King oyster mushroom'.</p> <p>a) <i>Agaricus bisporus</i> b) <i>Amanita muscaria</i> c) <i>Pleurotus eryngii</i> d) <i>Volvariella volvacea</i></p>	<p>Q42. _____ mushroom is known as death cap mushroom.</p> <p>a) <i>Amanita virosa</i> b) <i>Amanita muscaria</i> c) <i>Amanita phalloides</i> d) None of the above</p>
<p>Q33. _____ mushroom is known as 'fly amanita'.</p> <p>a) <i>Amanita virosa</i> b) <i>Amanita muscaria</i> c) <i>Amanita phalloides</i> d) None of the above</p>	<p>Q43. The inedible species of fungi are known as:</p> <p>a) Toadstools b) Mushrooms c) Puffballs d) Bracket fungi</p>
<p>Q34. On the lower side of Pileus, number of vertical plates like structure are present called:</p> <p>a) Spores b) Volva c) Gills d) Cap</p>	<p>Q44. With the growth of _____, velum gets ruptured, while part of it remains attached to stipe in the form of ring or ____.</p> <p>a) Basidiocarp and slender b) Pileus and annulus c) Pyrenoid and spores d) Hyaline and pyrenoid</p>
<p>Q35. The edible fleshy and macroscopic basidiospore bearing fungi are known as:</p> <p>a) Toadstools b) Mushrooms c) Petridophytes d) Bracket fungi</p>	<p>Q45. Mushrooms are good for pregnant women due to presence of _____ in them.</p> <p>a) Vitamins b) Selenium c) Niacin d) Folate</p>
<p>Q36. The presence of _____ in mushroom helps in lowering of blood cholesterol.</p> <p>a) Beta glucans b) Alpha glucans c) Gamma glucans d) Fibre</p>	<p>Q46. Mushrooms are good source of _____.</p> <p>a) Proteins b) Carbohydrates c) Lipids d) None of the above.</p>
<p>Q37. The mushrooms that can be eaten safely is called:</p> <p>a) Toadstools b) Edible mushrooms c) Inedible mushrooms d) None of the above</p>	<p>Q47. The study of mushrooms is under ____ branch of science.</p> <p>a) Phycology b) Mycology c) Bacteriology d) Fungology</p>
<p>Q38. The 'Shaggy mane' mushrooms is other name of ____.</p> <p>a) <i>Coprinus comatus</i> b) <i>Agaricus bisporus</i> c) <i>Calocybe indica</i> d) <i>Ganoderma lingzhi</i></p>	<p>Q48. Hyphae are:</p> <p>a) The filamentous growth structure of many fungi b) Divided by septa in basidiomycota c) Toadstools d) Fruiting body</p>
<p>Q39. How many species of mushrooms are known to be poisonous to humans?</p> <p>a) 50-100 b) 100-150 c) 150-200 d) 200-250</p>	<p>Q49. The gills on either sides bear club shaped basidia which produce _____.</p> <p>a) Chloroplast b) Leucoplast c) Funaria d) Basidiocarp</p>
<p>Q40. _____ is required for spawn preparation.</p> <p>a) Mycelium and grains b) Casing and grains c) Grains and compost d) Compost and casing</p>	<p>Q50. The function of casing in mushroom cultivation is:</p> <p>a) Seed inoculation b) Moisture retention c) Nutrient source d) All of the above</p>

<p>Q51. Ibotenic acid is:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Mycotoxin</li> <li>Neurotoxins</li> <li>Fly agaric toxin</li> <li>All of the above</li> </ol>	<p>Q61. _____ is best strain improvement method for mushrooms.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Conjugation</li> <li>Hybridization</li> <li>Transformation</li> <li>None of the above</li> </ol>
<p>Q52. The reason for low commercial productivity of mushrooms is:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Biotic stresses</li> <li>Semi-scientific cultivation conditions</li> <li>Lack of prophylactic measures</li> <li>All of the above</li> </ol>	<p>Q62. The damage by nematodes in mushroom cultivation can be reduced by:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Use of improved strains for spawn production</li> <li>Adoption of prophylactic measures</li> <li>Use of plant products</li> <li>All of the above</li> </ol>
<p>Q53. _____ flies damage the button mushroom crop.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Dragon fly</li> <li>Fruit fly</li> <li>Sciarid fly</li> <li>None of the above</li> </ol>	<p>Q63. Which of the following statement is not true?</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Phorids flies hinders mushroom cultivation</li> <li>Most of the chemicals used for pest control in mushroom do not have any label claim</li> <li>UV catcher should be kept on floor</li> <li>Infestation by flies start from spawning stage</li> </ol>
<p>Q54. Which of the following statement is not true in reference to mushrooms?</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Nematodes can be controlled by pasteurization</li> <li>Biological control of nematode is well-adopted</li> <li>Use of nematicides may not be economical beneficial.</li> <li>Furadon can be used for nematode control.</li> </ol>	<p>Q64. Which of the following statement is not true in reference to Modified Atmosphere Packaging of mushrooms?</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>It involved respiratory gas exchange</li> <li>It extends shelf life of mushrooms</li> <li>It use polymeric films like low density polythene</li> <li>It uses dehumidifiers to increase microbial contamination</li> </ol>
<p>Q55. Mushrooms are highly perishable because of:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>High moisture content</li> <li>Delicacy in structure</li> <li>Prone to browning and liquefaction</li> <li>All of the above</li> </ol>	<p>Q65. _____ is the mode of nutrition of mushroom.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Photosynthetic</li> <li>Saprophytic</li> <li>Chemosynthetic</li> <li>None of the above</li> </ol>
<p>Q56. _____ is not summer season mushroom.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Paddy straw mushroom</li> <li>Button mushroom</li> <li>Milky mushroom</li> <li>Oyster mushroom</li> </ol>	<p>Q66. For long term storage mushrooms are stored in _____.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Acid solution</li> <li>Alkaline solution</li> <li>Salt solution</li> <li>Alcohol</li> </ol>
<p>Q57. The shelf life of mushrooms may be extended by refrigeration at the temperature (°C) of :</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>-20 to +20</li> <li>-50 to +20</li> <li>10 to 40</li> <li>50 to 100</li> </ol>	<p>Q67. _____ mushroom fruits quickly, typically in 5-7 days from spawning.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Paddy straw mushroom</li> <li>Button mushroom</li> <li>Milky mushroom</li> <li>Oyster mushroom</li> </ol>
<p>Q58. Which is not the parameter of casing material?</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Texture</li> <li>Water holding capacity</li> <li>Porosity</li> <li>Temperature sensitivity</li> </ol>	<p>Q68. Mark the false statement:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Casing material should be stored in sterile bag</li> <li>Casing material should be properly sieved</li> <li>Apply water to casing so that it leach down to compost</li> <li>Casing material should be nutrient deficient</li> </ol>
<p>Q59. AHU stands for:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Air Hassel Unit</li> <li>Air Handling Unit</li> <li>Air Harvesting Unit</li> <li>None of the above</li> </ol>	<p>Q69. Cropping room consist of:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Wall</li> <li>Roof</li> <li>Racks</li> <li>All of the above</li> </ol>
<p>Q60. High relative humidity in cropping room ensures:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Slow evaporation of water from the crop</li> <li>Upward movement of nutrients in the compost</li> <li>Exchange of air for healthy pinhead development</li> <li>All of the above</li> </ol>	<p>Q70. Mark the false statement:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>High CO<sub>2</sub> conc. is required for quality spawn run</li> <li>High CO<sub>2</sub> conc. is required during case run</li> <li>High CO<sub>2</sub> conc. is required for quick spawn run</li> <li>High CO<sub>2</sub> conc. is required for pinning and cropping</li> </ol>

Examination (January - 2024)  
Certificate Programme in Mushroom Cultivation  
Mushroom Cultivation - I

Time Allowed: 2 Hours

Max.Marks: 70

ਵਿਦਿਆਰਥੀਆਂ ਲਈ ਹਿਦਾਇਤਾਂ

1. ਪ੍ਰਸ਼ਨ ਪੱਤਰ ਵਿੱਚ 70 ਮਲਟੀਪਲ ਚੁਆਇਸ ਪ੍ਰਸ਼ਨ ਹੋਣਗੇ।
2. ਸਾਰੇ ਪ੍ਰਸ਼ਨ ਲਾਜ਼ਮੀ ਹਨ. ਹਰੇਕ ਪ੍ਰਸ਼ਨ 1 ਅੰਕ ਦਾ ਹੈ।
3. ਪੇਪਰ ਵਿੱਚ ਕੋਈ ਨਕਾਰਾਤਮਕ ਮਾਰਕਿੰਗ ਨਹੀਂ ਹੋਵੇਗੀ।

1. ਆਰਥਿਕ ਤੌਰ 'ਤੇ ਮਹੱਤਵਪੂਰਨ ਖੁੰਬਾਂ ਹਨ a) ਕੋਪਰੀਨਸ ਕੋਮਾਟਸ b) ਗੋਨੋਡਰਮਾ ਅਪਪਲਾਨੇਟਮ c) a ਅਤੇ b ਦੋਵੇਂ d) ਉਪਰੋਕਤ ਵਿੱਚੋਂ ਕੋਈ ਵੀ ਨਹੀਂ	6. ਮੁਰਗੀ ਦੀ ਖਾਦ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਇਸ ਨੂੰ ਤਿਆਰ ਕਰਨ ਲਈ ਕੀਤੀ ਜਾਂਦੀ ਹੈ। a) ਖੁੰਬਾਂ ਤੋਂ ਖਾਦ b) ਖੁੰਬਾਂ ਦਾ ਬੀਜ c) ਖੁੰਬਾਂ ਦੀ ਸਟੇਰੇਜ d) ਉੱਤੇ ਦਿੱਤੇ ਸਭ
2. ਖੁੰਬਾਂ ਵਿੱਚ : a) ਕੈਂਸਰ ਵਿਰੋਧੀ ਵਿਸ਼ੇਸ਼ਤਾ b) ਐਂਟੀ-ਏਜਿੰਗ ਵਿਸ਼ੇਸ਼ਤਾ c) ਐਂਟੀਬਾਇਓਟਿਕ ਵਿਸ਼ੇਸ਼ਤਾ d) ਉੱਤੇ ਦਿੱਤੇ ਸਭ	7. ਅਮਾਨੀਤਾ ਵਿਰੇਸਾ _____ ਖੁੰਬ ਹੈ। a) ਖਾਣਯੋਗ b) ਨਾ-ਜ਼ਹਿਰੀਲਾ c) ਜ਼ਹਿਰੀਲਾ d) ਉੱਪਰ ਦਿੱਤਿਆਂ ਵਿੱਚੋਂ ਕੋਈ ਵੀ ਨਹੀਂ
3. _____ ਖੁੰਬ ਨੂੰ 'ਨਾਸ਼ ਕਰਨ ਵਾਲਾ ਦੂਤ' ਵਜੋਂ ਜਾਣਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ। a) ਅਮਾਨੀਤਾ ਵਿਰੇਸਾ b) ਅਮਾਨੀਤਾ ਮਸਕਰੀਆ c) ਅਮਾਨੀਤਾ ਫਾਲਲੋਇਡਜ਼ d) ਉੱਪਰ ਦਿੱਤਿਆਂ ਵਿੱਚੋਂ ਕੋਈ ਵੀ ਨਹੀਂ	8. ਖੁੰਬਾਂ ਦਾ ਬੀਜ ਦੇ ਦੌਰਾਨ, ਤਾਪਮਾਨ _____ ਵਿਚਕਾਰ ਬਣਾਈ ਰੱਖਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ। a) 0-10 b) 20-30 c) 40-50 d) 60-70
4. ਪਲੂਰੇਟਸ ਨੂੰ ਹੇਠ ਲਿਖੇ ਵਜੋਂ ਵੀ ਜਾਣਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ। a) ਝੋਨੇ ਦੀ ਪਰਾਲੀ ਦੀ ਖੁੰਬ b) ਬਟਨ ਖੁੰਬ c) ਚੀਂਗਰੀ ਖੁੰਬ d) ਮਿਲਕੀ ਖੁੰਬ	9. ਭੂਰੇ ਰੰਗ ਦੀ ਡਾਈ _____ ਤੋਂ ਪ੍ਰਾਪਤ ਕੀਤੀ ਜਾਂਦੀ ਹੈ। a) ਪੈਲੀਪੋਰਸ ਬਿਸਪਿਡਸ b) ਅਗੈਰੀਕਸ ਬਿਸਪੇਰੱਸ c) ਅਮਾਨੀਤਾ ਮਸਕਰੀਆ d) ਕੈਲੇਸੀਬੇ ਇੰਡੀਕਾ
5. CTMRT ਇਸ ਵਿੱਚ ਸਥਿਤ ਹੈ : a) ਪੰਜਾਬ b) ਮਨੀਪੁਰ c) ਨਾਗਾਲੈਂਡ d) ਭੁਵਨੇਸ਼ਵਰ	10. ਖੁੰਬ ਜੋ ਫੁੱਲਾਂ ਦੇ ਗਮਲਿਆਂ ਵਾਸਤੇ ਵਰਤੀ ਜਾ ਸਕਦੀ ਹੈ: a) ਪੈਲੀਪੋਰਸ ਬਿਸਪਿਡਸ b) ਕੈਲੇਸੀਬੇ ਇੰਡੀਕਾ c) ਪੈਲੀਪੋਰਸ ਫੋਮੈਟੇਰਿਸ d) ਅਗੈਰੀਕਸ ਬਿਸਪੇਰੱਸ

<p>11. _____ ਸਮੱਗਰੀ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਖੁੰਬਾਂ ਦੀ ਪੈਕਿੰਗ ਲਈ ਕੀਤੀ ਜਾਂਦੀ ਹੈ।</p> <p>a) ਪੇਪਰ b) ਫਾਈਬਰ ਬੋਰਡ ਟਰੇਆਂ c) ਨਾਈਲੋਨ d) ਉੱਪਰ ਦਿੱਤਿਆਂ ਵਿੱਚੋਂ ਕੋਈ ਵੀ ਨਹੀਂ</p>	<p>21. _____ ਖੁੰਬਾਂ ਦੀ ਸਾਭ-ਸੰਭਾਲ ਦੇ ਤਰੀਕਿਆਂ ਵਿੱਚੋਂ ਇੱਕ ਹੈ।</p> <p>a) ਕੈਨਿੰਗ b) ਪੇਸਚਰਾਈਜ਼ੇਸ਼ਨ c) ਟਾਇਨਡਲਾਈਜ਼ੇਸ਼ਨ d) ਭਾਫ਼ ਨਾਲ ਪਕਾਉਣਾ</p>
<p>12. ਐਗਰੀਕਲ ਬਿਸਪੋਰਸ ਬਾਸੀਡੀਅਮ ਵਿੱਚ ਬਾਸੀਡੀਓਸਪੋਰਸ ਦੀ ਸੰਖਿਆ ਹੈ:</p> <p>a) ਇੱਕ b) ਦੋ c) ਤਿੰਨ d) ਚਾਰ</p>	<p>22. _____ ਸਫੈਦ ਬਟਨ ਖੁੰਬ ਤਾਪਮਾਨ ਸਹਿਣਸ਼ੀਲ ਵਜੋਂ ਜਾਣਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ।</p> <p>a) ਅਗੈਰੀਕਸ ਬਿਸਪੋਰਸ b) ਐਗਰੀਕਸ ਬ੍ਰਾਸੀਲੀਨਸਿਸ c) ਅਗੈਰੀਕਸ ਬਲਾਜ਼ੇਈ d) ਐਗਰੀਕਸ ਬਿੱਟੋਰਕੁਇਜ਼</p>
<p>13. ਕਿਹੜੀ ਖੁੰਬ ਵਿਗਿਆਨਕ ਤੌਰ ਤੇ ਪਲੂਰੇਟਸ ਵਜੋਂ ਜਾਣੀ ਜਾਂਦੀ ਹੈ?</p> <p>a) ਓਸਟਰ ਖੁੰਬ b) ਮਿਲਕੀ ਖੁੰਬ c) ਸਫੈਦ ਬਟਨ ਖੁੰਬ d) ਝੋਨੇ ਦੀ ਪਰਾਲੀ ਦੀ ਖੁੰਬ</p>	<p>23. ਬਾਸੀਡੀਓਸਪੋਰਸ _____ ਸਪੋਰਸ ਹਨ।</p> <p>a) ਬਾਹਰੀ b) ਅੰਤਰਜਾਮੀ c) ਨੈਨੋਸਪੋਰਸ d) ਉੱਪਰ ਦਿੱਤਿਆਂ ਵਿੱਚੋਂ ਕੋਈ ਵੀ ਨਹੀਂ</p>
<p>14. ਫਾਰਮੈਲਡੀਹਾਈਡ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਖੁੰਬਾਂ ਦੀ ਕਾਸ਼ਤ _____ ਵਜੋਂ ਕੀਤੀ ਜਾਂਦੀ ਹੈ।</p> <p>a) ਖਾਦ b) ਕੀੜੇ-ਮਕੈੜਿਆਂ ਨੂੰ ਭਜਾਉਣ ਵਾਲਾ c) ਭੋਜਨ ਸਮੱਗਰੀ d) ਕੀਟਾਣੂਨਾਸ਼ਕ</p>	<p>24. ਅਮਾਨੀਤਾ ਮਸਕਰੀਆ ਵਿੱਚ _____ ਜ਼ਹਿਰ ਮੌਜੂਦ ਹੁੰਦਾ ਹੈ।</p> <p>a) ਸਕਿਨਿਕ ਐਸਿਡ b) ਲੈਕਟਿਕ ਐਸਿਡ c) ਆਈਬੋਟੈਨਿਕ ਐਸਿਡ d) ਅਮਾਟੋਕਸਿਨ</p>
<p>15. ਬਟਨ ਖੁੰਬ ਕੰਪੋਸਟ ਤਿਆਰ ਕਰਨ ਦੇ ਛੋਟੇ ਢੰਗ ਲਈ _____ ਦੀ ਲੋੜ ਹੁੰਦੀ ਹੈ।</p> <p>a) 14-18 ਦਿਨ b) 20-25 ਦਿਨ c) 5-10 ਦਿਨ d) 0-5 ਦਿਨ</p>	<p>25. _____ ਖੁੰਬ ਨੂੰ 'ਪਰਾਲੀ ਖੁੰਬ' ਦੇ ਨਾਂ ਨਾਲ ਵੀ ਜਾਣਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ।</p> <p>a) ਅਗੈਰੀਕਸ ਬਿਸਪੋਰਸ b) ਵੋਲਵਰੀਏਲਾ ਵੋਲਵੇਸੀਆ c) ਪਲੂਰੇਟਸ ਏਰਿਨਜੀ d) ਕੈਲੋਸੀਬੋ ਇੰਡੀਕਾ</p>
<p>16. ਮਸਰੂਮ ਹੈ:</p> <p>a) ਆਟੋਟ੍ਰੋਫਿਕ ਉੱਲੀ b) ਪਰਟਰੋਟਰੋਫਿਕ ਉੱਲੀ c) ਸੈਪਰੋਫਾਈਟਿਕ ਉੱਲੀ d) ਪੈਰਾਸਿਟਿਕ ਉੱਲੀ</p>	<p>26. ਖੁੰਬ ਕਿਸ ਡਿਵੀਜ਼ਨ ਨਾਲ ਸੰਬੰਧਿਤ ਹੈ?</p> <p>a) ਡਿਊਟਰੋਮਾਈਸਟੋਸ b) ਜੀਰੋਮੀਸਟੋਸ c) ਬਾਸੀਡੀਓਮੀਸਟੋਸ d) ਐਸਕੋਮੀਸਟੋਸ</p>
<p>17. ਮਾਈਸੀਲੀਅਮ ਸਫੈਦ ਜਾਂ ਰੰਗਦਾਰ ਛਤਰੀ ਦੇ ਆਕਾਰ ਦੇ ਫਲਦਾਰ ਸਰੀਰਾਂ ਦਾ ਨਿਰਮਾਣ ਕਰਦਾ ਹੈ ਜਿੰਨ੍ਹਾਂ ਨੂੰ ਕਹਿੰਦੇ ਹਨ:</p> <p>a) ਰੇਸ਼ੇ b) ਬਾਸੀਡੀਓਕਾਰਪ c) ਵੋਲਵਾ d) ਗਿੱਲਾਂ</p>	<p>27. ਬਾਸੀਡੀਓਕਾਰਪ ਵਿੱਚ ਮਾਸ ਵਰਗਾ ਡੰਡੀ ਹੁੰਦਾ ਹੈ ਜਿਸਨੂੰ _____ ਕਹਿੰਦੇ ਹਨ ਅਤੇ ਇਸਦੇ ਸਿਖਰ 'ਤੇ ਸਿਰ ਦੀ ਹੱਡੀ ਵਰਗੀ ਛਤਰੀ ਹੁੰਦੀ ਹੈ ਜਿਸਨੂੰ _____ ਕਹਿੰਦੇ ਹਨ।</p> <p>a) ਹਾਈਫਰੇ ਅਤੇ ਸੇਟਾ b) ਸੇਟਾ ਅਤੇ ਐਨੂਲਸ c) ਐਨੂਲਸ ਅਤੇ ਐਨੂਲਸ d) ਸਟੀਪ ਅਤੇ ਪਾਇਲਸ</p>
<p>18. ਜਦੋਂ ਛੋਟੇ ਫਲਣ ਵਾਲੇ ਸਰੀਰ ਨੂੰ ਪੂਰੀ ਤਰ੍ਹਾਂ ਇਕ ਪਤਲੀ ਝਿੱਲੀ ਨਾਲ ਢੱਕ ਲਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ, ਤਾਂ ਇਸ ਨੂੰ ਕਿਹਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ:</p> <p>a) ਮਾਈਸੀਲੀਅਮ b) ਰਾਈਜ਼ੋਇਡਸ c) ਵੋਲਮ d) ਸੈਪਟੇਟ</p>	<p>28. _____ ਦੀ ਖੁੰਬ ਵਿੱਚ ਮੌਜੂਦਗੀ ਮਾਸਪੇਸ਼ੀਆਂ ਦੀ ਹਰਕਤ, ਸਿੱਖਣ ਅਤੇ ਯਾਦਦਾਸ਼ਤ ਵਿੱਚ ਮਦਦ ਕਰਦੀ ਹੈ।</p> <p>a) ਕੋਲੀਨ b) ਸੇਲੇਨੀਅਮ c) ਫੋਲੇਟ d) ਨੀਆਸਿਨ</p>
<p>19. _____ ਖੁੰਬ ਨੂੰ 'ਅਮਰਤਾ ਦੀ ਖੁੰਬ' ਵਜੋਂ ਜਾਣਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ।</p> <p>a) ਚਾਗਾ b) ਕਾਰਡੀਸਪਸ c) ਸ਼ਿਟਾਕੀ d) ਤੁਰਕੀ ਪੂਛ</p>	<p>29. ਸ਼ਿਟਾਕੀ ਖੁੰਬ ਦਾ ਵਿਗਿਆਨਕ ਨਾਮ _____ ਹੈ</p> <p>a) ਪਲੂਰੇਟਸ ਓਸਟ੍ਰੀਟਸ b) ਲੈਟਿਨਸ ਈਰੋਡਜ਼ c) ਅਗੈਰੀਕਸ ਬਿਸਪੋਰਸ d) ਵੋਲਵਰੀਏਲਾ ਵੋਲਵੇਸੀਆ</p>

<p>20. ਖੁੰਬਾਂ ਦੇ ਕੈਂਸਰ ਵਿਰੋਧੀ ਗੁਣ ___ ਦੇ ਕਾਰਨ ਹੁੰਦੇ ਹਨ।</p> <p>a) ਕੋਲੀਨ b) ਸੋਲੋਨੀਅਮ c) ਫੋਲੇਟ d) ਨੀਆਸਿਨ</p>	<p>30. ਖੁੰਬਾਂ ਦੁਆਰਾ ਪੈਦਾ ਕੀਤੇ ਗਏ ਜ਼ਹਿਰੀਲੇ ਪਦਾਰਥਾਂ ਲਈ ਆਮ ਸ਼ਬਦ ਹੈ:</p> <p>a) ਅਮਾਟੋਕਸਿਨ b) ਫਾਲੋਟੋਕਸਿਨ c) ਵੀਰੋਟੋਕਸਿਨ d) ਮਾਈਕੋਟੋਕਸਿਨ</p>
<p>31. ___ ਟੋਕਸਿਨ ਅਮਾਨੀਤਾ ਫਲਾਇਡਸ ਵਿੱਚ ਮੌਜੂਦ ਹੈ।</p> <p>a) ਅਮਾਟੋਕਸਿਨ b) ਮਸਕਰੀਨ c) ਆਈਬੋਟੈਨਿਕ ਐਸਿਡ d) ਮੁਸਚਿਮੇਲ</p>	<p>41. ___ ਖੁੰਬਾਂ ਨੂੰ ਲੰਬੇ ਸਮੇਂ ਲਈ ਸਾਂਭਣ ਲਈ ਵਰਤਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ।</p> <p>a) ਕੈਨਿੰਗ b) ਪੋਸਚਰਾਈਜ਼ੇਸ਼ਨ c) ਟਾਇਨਡਲਾਈਜ਼ੇਸ਼ਨ d) ਭਾਫ਼ ਨਾਲ ਪਕਾਉਣਾ</p>
<p>32. ___ ਨੂੰ 'ਕਿੰਗ ਸੀਪ ਖੁੰਬ' ਦੇ ਨਾਂ ਨਾਲ ਜਾਣਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ।</p> <p>a) ਅਗੈਰੀਕਸ ਬਿਸਪੋਰੱਸ b) ਅਮਾਨੀਤਾ ਮਸਕਰੀਆ c) ਪਲੂਰੋਟਸ ਏਰਿਨਜੀ d) ਵੋਲਵੇਰੇਲਾ ਵੋਲਵੇਸੀਆ</p>	<p>42. ___ ਖੁੰਬ ਨੂੰ 'ਡੈੱਥ ਕੈਪ ਖੁੰਬ' ਦੇ ਨਾਂ ਨਾਲ ਜਾਣਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ।</p> <p>a) ਅਮਾਨੀਤਾ ਵਿਰੋਸਾ b) ਅਮਾਨੀਤਾ ਮਸਕਰੀਆ c) ਅਮਾਨੀਤਾ ਫਾਲੋਇਡਜ਼ d) ਉੱਪਰ ਦਿੱਤਿਆਂ ਵਿੱਚੋਂ ਕੋਈ ਵੀ ਨਹੀਂ</p>
<p>33. ___ ਖੁੰਬ ਨੂੰ 'ਫਲਾਈ ਅਮਾਨੀਤਾ' ਵਜੋਂ ਜਾਣਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ।</p> <p>a) ਅਮਾਨੀਤਾ ਵਿਰੋਸਾ b) ਅਮਾਨੀਤਾ ਮਸਕਰੀਆ c) ਅਮਾਨੀਤਾ ਫਾਲੋਇਡਜ਼ d) ਉੱਪਰ ਦਿੱਤਿਆਂ ਵਿੱਚੋਂ ਕੋਈ ਵੀ ਨਹੀਂ</p>	<p>43. ਉੱਲੀ ਦੀਆਂ ਨਾ-ਖਾਣਯੋਗ ਪ੍ਰਜਾਤੀਆਂ ਨੂੰ ਇਸ ਤਰ੍ਹਾਂ ਜਾਣਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ।</p> <p>a) ਟੋਡਸਟੂਲ b) ਖੁੰਬਾਂ c) ਪਫਥਾਲਾਂ d) ਬਰੈਕਟ ਉੱਲੀ</p>
<p>34. ਪਾਈਲਸ ਦੇ ਹੇਠਲੇ ਪਾਸੇ, ਖੜਕੀਆਂ ਪਲੇਟਾਂ ਦੀ ਸੰਖਿਆ ਜਿਵੇਂ ਕਿ ਢਾਂਚਾ ਮੌਜੂਦ ਹੁੰਦਾ ਹੈ, ਜਿੰਨ੍ਹਾਂ ਨੂੰ ਕਹਿੰਦੇ ਹਨ:</p> <p>a) ਸਪੋਰਸ b) ਵੋਲਵਾ c) ਗਿੱਲਜ਼ d) ਟੋਪੀ</p>	<p>44. ___ ਦੇ ਵਾਧੇ ਦੇ ਨਾਲ, ਵੇਲਮ ਫਟ ਜਾਂਦਾ ਹੈ, ਜਦੋਂ ਕਿ ਇਸਦਾ ਕੁਝ ਹਿੱਸਾ ਸਟਿਪ ਨਾਲ ਰਿੰਗ ਜਾਂ ___ ਦੇ ਰੂਪ ਵਿੱਚ ਜੁੜਿਆ ਰਹਿੰਦਾ ਹੈ।</p> <p>a) ਬਾਸੀਡੀਓਕਾਰਪ ਅਤੇ ਪਤਲਾ b) ਪਾਇਲਸ ਅਤੇ ਐਨੂਲਸ c) ਪਾਇਰੋਨੋਇਡ ਅਤੇ ਸਪੋਰਸ d) ਹਾਈਲਾਈਨ ਅਤੇ ਪਾਇਰੋਨੋਇਡ</p>
<p>35. ਖਾਣਯੋਗ ਗੁੰਦੇਦਾਰ ਅਤੇ ਮੈਕਰੋਸਕੋਪਿਕ ਬਸੀਡੀਓਸਪੋਰ ਵਾਲੇ ਉੱਲੀ ਨੂੰ ਇਸ ਨਾਮ ਨਾਲ ਜਾਣਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ :</p> <p>a) ਟੋਡਸਟੂਲ b) ਖੁੰਬਾਂ c) ਪੈਟਰੀਡੋਫਾਈਟਸ d) ਬਰੈਕਟ ਉੱਲੀ</p>	<p>45. ਗਰਭਵਤੀ ਔਰਤਾਂ ਲਈ ਖੁੰਬਾਂ, ___ ਦੀ ਮੌਜੂਦਗੀ ਕਾਰਨ ਵਧੀਆ ਹੁੰਦੀਆਂ ਹਨ।</p> <p>a) ਵਿਟਾਮਿਨ b) ਸੋਲੋਨੀਅਮ c) ਨੀਆਸਿਨ d) ਫੋਲੇਟ</p>
<p>36. ਖੁੰਬਾਂ ਵਿੱਚ ___ ਦੀ ਮੌਜੂਦਗੀ, ਖੂਨ ਦੇ ਕੋਲੇਸਟ੍ਰੋਲ ਨੂੰ ਘਟਾਉਣ ਵਿੱਚ ਸਹਾਇਤਾ ਕਰਦੀ ਹੈ।</p> <p>a) ਬੀਟਾ ਗਲੂਕਾਨ b) ਅਲਫਾ ਗਲੂਕਾਨ c) ਗਾਮਾ ਗਲੂਕਾਨ d) ਰੋਸਾ</p>	<p>46. ਖੁੰਬਾਂ _____ ਦਾ ਵਧੀਆ ਸਰੋਤ ਹਨ।</p> <p>a) ਪ੍ਰੋਟੀਨ b) ਕਾਰਬੋਹਾਈਡ੍ਰੇਟਸ c) ਲਿਪਿਡ d) ਉੱਪਰ ਦਿੱਤਿਆਂ ਵਿੱਚੋਂ ਕੋਈ ਵੀ ਨਹੀਂ।</p>
<p>37. ਖੁੰਬਾਂ ਜਿੰਨ੍ਹਾਂ ਨੂੰ ਸੁਰੱਖਿਅਤ ਤਰੀਕੇ ਨਾਲ ਖਾਧਾ ਜਾ ਸਕਦਾ ਹੈ, ਉਹਨਾਂ ਨੂੰ ਕਿਹਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ:</p> <p>a) ਟੋਡਸਟੂਲ b) ਖਾਣਯੋਗ ਖੁੰਬਾਂ c) ਨਾ-ਖਾਣਯੋਗ ਖੁੰਬਾਂ d) ਉੱਤੋਂ ਦਿੱਤਿਆਂ ਵਿੱਚੋਂ ਕੋਈ ਵੀ ਨਹੀਂ</p>	<p>47. ਖੁੰਬਾਂ ਦਾ ਅਧਿਐਨ ਵਿਗਿਆਨ ਦੇ ___ ਸ਼ਾਖਾ ਅਧੀਨ ਹੈ।</p> <p>a) ਫਿਕੋਲੋਜੀ b) ਮਾਈਕੋਲੋਜੀ c) ਬੈਕਟੀਰੀਓਲੋਜੀ d) ਫੰਗੋਲੋਜੀ</p>
<p>38. 'ਸੈਰੀ ਮਾਨੇ ਖੁੰਬਾਂ' ___ ਦਾ ਦੂਜਾ ਨਾਮ ਹੈ।</p> <p>a) ਕੋਪਰੀਨਸ ਕੋਮਾਟਸ b) ਅਗੈਰੀਕਸ ਬਿਸਪੋਰੱਸ c) ਕੈਲੋਸੀਬੋ ਇੰਡੀਕਾ d) ਗੈਨੋਡਰਮਾ ਲਿੰਗਜ਼ੀ</p>	<p>48. ਹਾਈਫੇ ਇਹ ਹਨ:</p> <p>a) ਬਹੁਤ ਸਾਰੀਆਂ ਉੱਲੀਆਂ ਦੇ ਫਿਲਾਮੈਂਟਸ ਵਾਧੇ ਦੀ ਬਣਤਰ b) ਬਾਸੀਡੀਓਮਾਈਕੋਟਾ ਵਿੱਚ ਸੈਪਟਾ ਦੁਆਰਾ ਵੰਡਿਆ ਗਿਆ c) ਟੋਡਸਟੂਲ d) ਫਲ ਦੇਣ ਵਾਲਾ ਸਰੀਰ</p>
<p>39. ਖੁੰਬਾਂ ਦੀਆਂ ਕਿੰਨੀਆਂ ਕਿਸਮਾਂ ਮਨੁੱਖਾਂ ਲਈ ਜ਼ਹਿਰੀਲੀਆਂ ਮੰਨੀਆਂ ਜਾਂਦੀਆਂ ਹਨ?</p> <p>a) 50- 100 b) 100- 150 c) 150- 200 d) 200-250</p>	<p>49. ਦੋਵਾਂ ਪਾਸਿਆਂ ਦੀਆਂ ਗਿੱਲਾਂ ਨੂੰ ਕਲੱਬ ਦੇ ਆਕਾਰ ਦੇ ਬਾਸੀਡੀਆ ਦਾ ਰੂਪ ਦਿੱਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ ਜੋ _____ ਬਣਾਉਂਦੇ ਹਨ।</p> <p>a) ਕਲੋਰੋਪਲਾਸਟ b) ਲਿਊਕੋਪਲਾਸਟ c) ਫੂਨਾਰੀਆ d) ਬਾਸੀਡੀਓਕਾਰਪ</p>

<p>40. ਆਂਡੇ ਦੀ ਤਿਆਰੀ ਵਾਸਤੇ _____ ਦੀ ਲੋੜ ਪੈਂਦੀ ਹੈ।</p> <p>a) ਮਾਈਸੀਲੀਅਮ ਅਤੇ ਅਨਾਜ b) ਕੈਸਿੰਗ ਅਤੇ ਦਾਣਿਆਂ c) ਦਾਣੇ ਅਤੇ ਖਾਦ d) ਕੰਪੋਸਟ ਖਾਦ ਅਤੇ ਕੈਸਿੰਗ</p>	<p>50. ਖੁੰਬਾਂ ਦੀ ਕਾਸ਼ਤ ਵਿੱਚ ਕੇਸਿੰਗ ਦਾ ਕੰਮ ਹੈ:</p> <p>a) ਬੀਜ ਦਾ ਟੀਕਾ ਲਗਾਉਣਾ b) ਨਮੀ ਨੂੰ ਬਰਕਰਾਰ ਰੱਖਣਾ c) ਪੇਸ਼ਕ ਤੱਤਾਂ ਦਾ ਸਰੋਤ d) ਉੱਤੇ ਦਿੱਤੇ ਸਭ</p>
<p>51. ਆਈਥੇਟੈਨਿਕ ਐਸਿਡ ਇਹ ਹੈ:</p> <p>a) ਮਾਈਕੋਟੈਕਸਿਨ b) ਨਿਊਰੋਟੋਕਸਿਨ c) ਫਲਾਈ ਐਗਾਰਿਕ ਟਾਕਸਿਨ d) ਉੱਤੇ ਦਿੱਤੇ ਸਭ</p>	<p>61. ਖੁੰਬਾਂ ਵਿੱਚ ਸੁਧਾਰ ਵਾਸਤੇ _____ ਸਭ ਤੋਂ ਵਧੀਆ ਤਰੀਕਾ ਹੈ।</p> <p>a) ਸੰਯੋਜਨ b) ਹਾਈਬ੍ਰਿਡਾਈਜ਼ੇਸ਼ਨ c) ਟਰਾਂਸਫਾਰਮੇਸ਼ਨ d) ਉੱਤੇ ਦਿੱਤਿਆਂ ਵਿੱਚੋਂ ਕੋਈ ਵੀ ਨਹੀਂ</p>
<p>52. ਖੁੰਬਾਂ ਦੀ ਘੱਟ ਵਪਾਰਕ ਉਤਪਾਦਕਤਾ ਦਾ ਕਾਰਨ ਇਹ ਹੈ:</p> <p>a) ਜੈਵਿਕ ਤਣਾਅ b) ਅਰਧ-ਵਿਗਿਆਨਕ ਕਾਸ਼ਤ ਦੀਆਂ ਹਾਲਤਾਂ c) ਪ੍ਰੋਫਾਈਲੈਕਟਿਕ ਉਪਾਵਾਂ ਦੀ ਕਮੀ d) ਉੱਤੇ ਦਿੱਤੇ ਸਭ</p>	<p>62. ਖੁੰਬਾਂ ਦੀ ਕਾਸ਼ਤ ਵਿੱਚ ਨੇਮਾਟੋਡਾਂ ਦੁਆਰਾ ਹੋਣ ਵਾਲੇ ਨੁਕਸਾਨ ਨੂੰ ਨਿਮਨਲਿਖਤ ਦੁਆਰਾ ਘੱਟ ਕੀਤਾ ਜਾ ਸਕਦਾ ਹੈ:</p> <p>a) ਆਂਡੇ ਦੇ ਉਤਪਾਦਨ ਲਈ ਸੁਧਰੀਆਂ ਹੋਈਆਂ ਨਸਲਾਂ ਦੀ ਵਰਤੋਂ b) ਪ੍ਰੋਫਾਈਲੈਕਟਿਕ ਉਪਾਵਾਂ ਨੂੰ ਅਪਣਾਉਣਾ c) ਪੌਦਿਆਂ ਦੇ ਉਤਪਾਦਾਂ ਦੀ ਵਰਤੋਂ d) ਉੱਤੇ ਦਿੱਤੇ ਸਭ</p>
<p>53. ਬਟਨ ਖੁੰਬਾਂ ਦੀ ਫਸਲ ਨੂੰ ਨੁਕਸਾਨ _____ ਫਲਾਈ ਦਾ ਹੈ।</p> <p>a) ਡਰੈਗਨ ਫਲਾਈ b) ਫਰੂਟ ਫਲਾਈ c) ਸਚਿਰੀਦ ਫਲਾਈ d) ਉੱਪਰ ਦਿੱਤਿਆਂ ਵਿੱਚੋਂ ਕੋਈ ਵੀ ਨਹੀਂ</p>	<p>63. ਹੇਠ ਦਿੱਤਿਆਂ ਵਿੱਚੋਂ ਕਿਹੜਾ ਬਿਆਨ ਸਹੀ ਨਹੀਂ ਹੈ?</p> <p>a) ਫੋਰੀਡ ਮੱਖੀਆਂ ਖੁੰਬਾਂ ਦੀ ਕਾਸ਼ਤ ਵਿੱਚ ਰੁਕਾਵਟ ਬਣਦੀਆਂ ਹਨ b) ਖੁੰਬਾਂ ਵਿੱਚ ਕੀੜਿਆਂ ਦੀ ਰੋਕਥਾਮ ਲਈ ਵਰਤੇ ਜਾਂਦੇ ਜ਼ਿਆਦਾਤਰ ਰਸਾਇਣਾਂ ਵਿੱਚ ਕੋਈ ਲੇਬਲ ਦਾਅਵਾ ਨਹੀਂ ਹੁੰਦਾ c) ਯੂਵੀ ਕੈਚਰ ਨੂੰ ਫਰਸ਼ 'ਤੇ ਰੱਖਿਆ ਜਾਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ d) ਮੱਖੀਆਂ ਦੁਆਰਾ ਲਾਗ ਪੈਦਾ ਕਰਨ ਦੇ ਪੜਾਅ ਤੋਂ ਸ਼ੁਰੂ ਹੁੰਦੀ ਹੈ</p>
<p>54. ਖੁੰਬਾਂ ਦੇ ਸੰਦਰਭ ਵਿੱਚ ਇਹਨਾਂ ਵਿੱਚੋਂ ਕਿਹੜਾ ਕਥਨ ਸਹੀ ਨਹੀਂ ਹੈ?</p> <p>a) ਨੇਮਾਟੋਡਾਂ ਨੂੰ ਪੇਸਚਰਾਈਜ਼ੇਸ਼ਨ ਦੁਆਰਾ ਨਿਯੰਤਰਿਤ ਕੀਤਾ ਜਾ ਸਕਦਾ ਹੈ b) ਨੇਮਾਟੋਡ ਦੇ ਜੀਵ-ਵਿਗਿਆਨਕ ਨਿਯੰਤਰਣ ਨੂੰ ਚੰਗੀ ਤਰ੍ਹਾਂ ਅਪਣਾਇਆ ਗਿਆ ਹੈ c) ਨੇਮੇਟੋਕਾਇਡਾਂ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਆਰਥਿਕ ਲਾਭਦਾਇਕ ਨਹੀਂ ਹੋ ਸਕਦੀ। d) ਫੁਰਾਡੋਨ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਨੇਮਾਟੋਡ ਨਿਯੰਤਰਣ ਲਈ ਕੀਤੀ ਜਾ ਸਕਦੀ ਹੈ।</p>	<p>64. ਖੁੰਬਾਂ ਦੀ ਸੰਸ਼ੋਧਿਤ ਵਾਯੂਮੰਡਲ ਪੈਕੇਜਿੰਗ ਦੇ ਸੰਦਰਭ ਵਿੱਚ ਇਹਨਾਂ ਵਿੱਚੋਂ ਕਿਹੜਾ ਕਥਨ ਸਹੀ ਨਹੀਂ ਹੈ?</p> <p>a) ਇਸ ਵਿੱਚ ਰੈਸਪੀਰੇਟਰੀ ਗੈਸ ਦਾ ਵਟਾਂਦਰਾ ਸ਼ਾਮਲ ਸੀ b) ਇਹ ਖੁੰਬਾਂ ਦੀ ਸ਼ੈਲਫ ਲਾਈਫ ਨੂੰ ਵਧਾਉਂਦਾ ਹੈ c) ਇਹ ਘੱਟ ਘਣਤਾ ਵਾਲੀ ਪਾਲੀਥੀਨ ਵਰਗੀਆਂ ਪੋਲੀਮੈਰਿਕ ਫਿਲਮਾਂ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕਰਦਾ ਹੈ। d) ਇਹ ਸੂਖਮ ਜੀਵਾਣੂਆਂ ਦੀ ਦੂਸ਼ਿਤਤਾ ਨੂੰ ਵਧਾਉਣ ਲਈ ਡੀਹਿਊਮਿਡੀਫਾਇਰਾਂ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕਰਦੀ ਹੈ</p>
<p>55. ਖੁੰਬਾਂ ਬਹੁਤ ਜ਼ਿਆਦਾ ਨਾਸ਼ਵਾਨ ਹੁੰਦੀਆਂ ਹਨ ਕਿਉਂਕਿ</p> <p>a) ਉੱਚ ਨਮੀ ਦੀ ਮਾਤਰਾ b) ਢਾਂਚੇ ਵਿੱਚ ਕੋਮਲਤਾ c) ਭੂਰੇ ਅਤੇ ਤਰਲ ਪਦਾਰਥਾਂ ਦੀ ਪ੍ਰਵਿਰਤੀ d) ਉੱਤੇ ਦਿੱਤੇ ਸਭ</p>	<p>65. _____ ਖੁੰਬਾਂ ਦੇ ਪੇਸ਼ਕ ਦੀ ਵਿਧੀ ਨੂੰ ਦਰਸਾਉਂਦਾ ਹੈ।</p> <p>a) ਪ੍ਰਕਾਸ਼ ਸੰਸ਼ਲੇਸ਼ਣ b) ਸੈਪਰੇਫਾਈਟਿਕ c) ਕੀਮੇਸਿੰਥੈਟਿਕ d) ਉੱਪਰ ਦਿੱਤਿਆਂ ਵਿੱਚੋਂ ਕੋਈ ਵੀ ਨਹੀਂ</p>
<p>56. _____ ਗਰਮੀ ਦੇ ਮੌਸਮ ਦੀ ਮਸ਼ਰੂਮ ਨਹੀਂ ਹੈ।</p> <p>a) ਝੋਨੇ ਦੀ ਪਰਾਲੀ ਦੀ ਖੁੰਬ b) ਬਟਨ ਮਸ਼ਰੂਮ c) ਮਿਲਕੀ ਖੁੰਬ d) ਓਸਟਰ ਖੁੰਬ</p>	<p>66. ਲੰਬੇ ਸਮੇਂ ਦੀ ਸਟੋਰੇਜ ਲਈ ਖੁੰਬਾਂ ਨੂੰ _____ ਵਿੱਚ ਸਟੋਰ ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ</p> <p>a) ਤੇਜ਼ਾਬੀ ਘੋਲ b) ਖਾਰੀ ਘੋਲ c) ਨਮਕ ਦਾ ਘੋਲ d) ਸਰਾਬ</p>
<p>57. ਖੁੰਬਾਂ ਦੀ ਸ਼ੈਲਫ ਲਾਈਫ ਨੂੰ ਇਸ ਤਾਪਮਾਨ (°C) 'ਤੇ ਫਰਿੱਜ ਦੁਆਰਾ ਵਧਾਇਆ ਜਾ ਸਕਦਾ ਹੈ।</p> <p>a) - 20 ਤੋਂ +20 b) - 50 ਤੋਂ +20 c) 10 ਤੋਂ 40 d) 50 ਤੋਂ 100</p>	<p>67. _____ ਖੁੰਬ ਰਵਾਇਤੀ ਤੌਰ 'ਤੇ ਆਂਡੇ ਦੇਣ ਤੋਂ ਲੈ ਕੇ 5-7 ਦਿਨਾਂ ਵਿੱਚ ਫਲ ਤਕ ਪਹੁੰਚ ਜਾਂਦੀ ਹੈ।</p> <p>a) ਝੋਨੇ ਦੀ ਪਰਾਲੀ ਦੀ ਖੁੰਬ b) ਬਟਨ ਮਸ਼ਰੂਮ c) ਮਿਲਕੀ ਖੁੰਬ d) ਓਸਟਰ ਮਸ਼ਰੂਮ</p>
<p>58. ਕਿਹੜਾ ਕੈਸਿੰਗ ਸਮੱਗਰੀ ਦਾ ਪੈਰਾਮੀਟਰ ਨਹੀਂ ਹੈ?</p> <p>a) ਬਣਤਰ b) ਪਾਣੀ ਰੱਖਣ ਦੀ ਸਮਰੱਥਾ c) ਪੋਰੋਸਿਟੀ d) ਤਾਪਮਾਨ ਸੰਵੇਦਨਸ਼ੀਲਤਾ</p>	<p>68. ਗਲਤ ਕਥਨ 'ਤੇ ਨਿਸ਼ਾਨ ਲਗਾਓ:</p> <p>a) ਕੈਸਿੰਗ ਸਮੱਗਰੀ ਨੂੰ ਜਰਮ-ਰਹਿਤ ਬੈਗ ਵਿੱਚ ਸਟੋਰ ਕੀਤਾ ਜਾਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ b) ਕੈਸਿੰਗ ਸਮੱਗਰੀ ਨੂੰ ਸਹੀ ਢੰਗ ਨਾਲ ਛਾਇਆ ਜਾਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ c) ਕੈਸਿੰਗ 'ਤੇ ਪਾਣੀ ਲਗਾਓ ਤਾਂ ਜੋ ਇਹ ਖਾਦ ਵਿੱਚ ਲਈ ਲੀਚ ਹੋਵੇ d) ਕੈਸਿੰਗ ਸਮੱਗਰੀ ਵਿੱਚ ਪੇਸ਼ਕ ਤੱਤਾਂ ਦੀ ਕਮੀ ਹੋਣੀ ਚਾਹੀਦੀ ਹੈ</p>



<p>59. AHU ਦਾ ਮਤਲਬ ਹੈ</p> <p>a) ਏਅਰ ਹੈਸਲ ਯੂਨਿਟ</p> <p>b) ਏਅਰ ਹੈਂਡਲਿੰਗ ਯੂਨਿਟ</p> <p>c) ਏਅਰ ਹਾਰਵੈਸਟਿੰਗ ਯੂਨਿਟ</p> <p>d) ਉੱਪਰ ਦਿੱਤਿਆਂ ਵਿੱਚੋਂ ਕੋਈ ਵੀ ਨਹੀਂ</p>	<p>69. ਕਰਾਪਿੰਗ ਰੂਮ ਵਿੱਚ ਇਹ ਸ਼ਾਮਲ ਹਨ:</p> <p>a) ਕੰਧ</p> <p>b) ਰੂਫ</p> <p>c) ਰੈਕ</p> <p>d) ਉੱਤੇ ਦਿੱਤੇ ਸਭ</p>
<p>60. ਫ਼ਸਲੀ ਕਮਰੇ ਵਿੱਚ ਉੱਚ ਸਾਪੇਖ ਨਮੀ ਇਹ ਯਕੀਨੀ ਬਣਾਉਂਦੀ ਹੈ ਕਿ:</p> <p>a) ਫ਼ਸਲ ਵਿੱਚੋਂ ਪਾਣੀ ਦਾ ਹੌਲੀ-ਹੌਲੀ ਵਾਸ਼ਪੀਕਰਨ</p> <p>b) ਕੰਪੋਸਟ ਖਾਦ ਵਿੱਚ ਪੇਸ਼ਕ ਤੱਤਾਂ ਦੀ ਉੱਪਰ ਵੱਲ ਗਤੀ</p> <p>c) ਸਿਹਤਮੰਦ ਪਿਨਹੈੱਡ ਵਿਕਾਸ ਲਈ ਹਵਾ ਦਾ ਵਟਾਂਦਰਾ</p> <p>d) ਉੱਤੇ ਦਿੱਤੇ ਸਭ</p>	<p>70. ਗਲਤ ਕਥਨ 'ਤੇ ਨਿਸ਼ਾਨ ਲਗਾਓ:</p> <p>a) ਕੁਆਲਿਟੀ ਸਪਾਨ ਲਈ ਉੱਚ CO<sub>2</sub> ਮਾਤਰਾ ਦੀ ਲੋੜ ਹੁੰਦੀ ਹੈ</p> <p>b) ਕੇਸ ਚਲਾਉਣ ਦੇ ਦੌਰਾਨ ਉੱਚ CO<sub>2</sub> ਮਾਤਰਾ ਦੀ ਲੋੜ ਹੁੰਦੀ ਹੈ</p> <p>c) ਤੇਜ਼ ਆਂਡੇ ਦੇਣ ਲਈ ਉੱਚ CO<sub>2</sub> ਮਾਤਰਾ ਦੀ ਲੋੜ ਹੁੰਦੀ ਹੈ</p> <p>d) ਪਿੰਨਿੰਗ ਅਤੇ ਕ੍ਰੋਪਿੰਗ ਕਰਨ ਲਈ ਉੱਚ CO<sub>2</sub> ਮਾਤਰਾ ਦੀ ਲੋੜ ਹੁੰਦੀ ਹੈ।</p>