

Roll No.

Question Booklet Number

O. M. R. Serial No.

--	--	--	--	--	--	--	--

M. Sc. (Ag.) Plant Pathology (Third Semester)

EXAMINATION, 2021-22

MUSHROOM PRODUCTION TECHNOLOGY

Paper Code

APP	5	0	1	3
-----	---	---	---	---

Questions Booklet
Series

D

Time : 1:30 Hours]

[Maximum Marks : 100

Instructions to the Examinee :

1. Do not open the booklet unless you are asked to do so.
2. The booklet contains 60 questions. Examinee is required to answer any 50 questions in the OMR Answer-Sheet provided and not in the question booklet. If more than 50 questions are attempted by student, then the first attempted 50 questions will be considered for evaluation. All questions carry equal marks.
3. Examine the Booklet and the OMR Answer-Sheet very carefully before you proceed. Faulty question booklet due to missing or duplicate pages/questions or having any other discrepancy should be got immediately replaced.

परीक्षार्थियों के लिए निर्देश :

1. प्रश्न-पुस्तिका को तब तक न खोलें जब तक आपसे कहा न जाए।
2. प्रश्न-पुस्तिका में 60 प्रश्न हैं। परीक्षार्थी को किन्हीं 50 प्रश्नों को केवल दी गई OMR आन्सर-शीट पर ही हल करना है, प्रश्न-पुस्तिका पर नहीं। यदि छात्र द्वारा 50 से अधिक प्रश्नों को हल किया जाता है तो प्रारम्भिक हल किये हुए 50 उत्तरों को ही मूल्यांकन हेतु सम्मिलित किया जाएगा। सभी प्रश्नों के अंक समान हैं।
3. प्रश्नों के उत्तर अंकित करने से पूर्व प्रश्न-पुस्तिका तथा OMR आन्सर-शीट को सावधानीपूर्वक देख लें। दोषपूर्ण प्रश्न-पुस्तिका जिसमें कुछ भाग छपने से छूट गए हों या प्रश्न एक से अधिक बार छप गए हों या उसमें किसी अन्य प्रकार की कमी हो, तो उसे तुरन्त बदल लें।

(Remaining instructions on the last page)

(शेष निर्देश अन्तिम पृष्ठ पर)

(Only for Rough Work)

- | | |
|--|---|
| <p>1. मशरूम शोध एवं प्रशिक्षण का राष्ट्रीय केन्द्र, सोलन की स्थापना हुई थी :</p> <p>(A) 1950 में</p> <p>(B) 1972 में</p> <p>(C) 1983 में</p> <p>(D) 1998 में</p> | <p>1. National Centre for Mushroom Research and Training (NCMRT), Solan was first built up in :</p> <p>(A) 1950</p> <p>(B) 1972</p> <p>(C) 1983</p> <p>(D) 1998</p> |
| <p>2. मशरूम में प्रचुर मात्रा में पाया जाता है :</p> <p>(A) विटामिन A</p> <p>(B) विटामिन C</p> <p>(C) विटामिन B</p> <p>(D) विटामिन D</p> | <p>2. Mushroom are rich source of :</p> <p>(A) Vitamin A</p> <p>(B) Vitamin C</p> <p>(C) Vitamin B</p> <p>(D) Vitamin D</p> |
| <p>3. बटन मशरूम का वैज्ञानिक नाम है :</p> <p>(A) प्लूरोटस साजर-काजू</p> <p>(B) लेन्टाइनस बाइस्पोरस</p> <p>(C) कैलोसाइब इंडिका</p> <p>(D) एगैरिकस बाइटारकस</p> | <p>3. Scientific name of button mushroom is :</p> <p>(A) <i>Pleurotus sajor-caju</i></p> <p>(B) <i>Lentinus bisporus</i></p> <p>(C) <i>Calocybe indica</i></p> <p>(D) <i>Agaricus bitarquis</i></p> |

- | | |
|---|--|
| <p>4. कौन-सा रसायन मशरूम प्रसंस्करण में प्रयोग नहीं होता है ?</p> <p>(A) साइट्रिक एसिड</p> <p>(B) नाइट्रिक एसिड</p> <p>(C) एसिटिक एसिड</p> <p>(D) सोडियम बेन्जोएट</p> | <p>4. Which chemical is not used for mushroom preservation ?</p> <p>(A) Citric acid</p> <p>(B) Nitric acid</p> <p>(C) Acetic acid</p> <p>(D) Sodium benzoate</p> |
| <p>5. मिल्की मशरूम का औसत पैदावार प्रति कु. शुष्क भूसा है :</p> <p>(A) 60-90 किग्रा.</p> <p>(B) 80-120 किग्रा.</p> <p>(C) 20-40 किग्रा.</p> <p>(D) 30-50 किग्रा.</p> | <p>5. Average yield of milky mushroom per quintal dry straw is :</p> <p>(A) 60-90 kg</p> <p>(B) 80-120 kg</p> <p>(C) 20-40 kg</p> <p>(D) 30-50 kg</p> |
| <p>6. मशरूम की खेती सर्वप्रथम किस देश में की गई थी ?</p> <p>(A) फ्रांस (पेरिस)</p> <p>(B) जापान</p> <p>(C) इंग्लैण्ड</p> <p>(D) चीन</p> | <p>6. Which country was first reported for mushroom cultivation ?</p> <p>(A) France (Paris)</p> <p>(B) Japan</p> <p>(C) England</p> <p>(D) China</p> |

- | | |
|--|--|
| <p>7. बटन मशरूम की खेती के लिए उचित तापमान होता है :</p> <p>(A) 15-20°C</p> <p>(B) 20-25°C</p> <p>(C) 25-30°C</p> <p>(D) 30-35°C</p> | <p>7. Favourable temperature for cultivation of button mushroom is :</p> <p>(A) 15-20°C</p> <p>(B) 20-25°C</p> <p>(C) 25-30°C</p> <p>(D) 30-35°C</p> |
| <p>8. पुआल मशरूम का वैज्ञानिक नाम है :</p> <p>(A) प्लूरोटस फ्लोरिडा</p> <p>(B) प्लूरोटस प्लेटिपस</p> <p>(C) लेपियोटा इरियस</p> <p>(D) वोल्वैरिएला वोल्वैसिया</p> | <p>8. Scientific name of paddy straw mushroom is :</p> <p>(A) <i>Pleurotus florida</i></p> <p>(B) <i>Pleurotus platypus</i></p> <p>(C) <i>Lepiota eryus</i></p> <p>(D) <i>Volvariella volvacea</i></p> |
| <p>9. बटन मशरूम के लिए मृदा आवरण की मोटाई होती है :</p> <p>(A) 6 सेमी.</p> <p>(B) 3 सेमी.</p> <p>(C) 9 सेमी.</p> <p>(D) 12 सेमी.</p> | <p>9. Thickness of casing layer for button mushroom is :</p> <p>(A) 6 cm</p> <p>(B) 3 cm</p> <p>(C) 9 cm</p> <p>(D) 12 cm</p> |

10. मशरूम प्रसंस्करण के लिए कौन-सी तकनीकी प्रयोग नहीं की जाती है ?

- (A) फ्रीजिंग
- (B) ड्राइंग
- (C) वैक्सिंग
- (D) कैंनिंग

11. समय-समय पर मशरूम प्रशिक्षण कार्यक्रम करवाया जाता है :

- (A) आई. आई. एच. आर., बेंगलुरु द्वारा
- (B) आई. आई. वी. आर., वाराणसी द्वारा
- (C) एन. बी. आर. आई., लखनऊ द्वारा
- (D) डी. एम. आर., सोलन द्वारा

12. स्पान उत्पादन के लिए सही अनाज है :

- (A) धान
- (B) गेहूँ
- (C) ज्वार
- (D) मटर

10. Which technology is not used for mushroom preservation ?

- (A) Freezing
- (B) Drying
- (C) Waxing
- (D) Canning

11. Regular Mushroom Training Programme is conducted by :

- (A) IIHR, Bengaluru
- (B) IIVR, Varanasi
- (C) NBRI, Lucknow
- (D) DMR, Solan

12. Suitable grain for spawn production is :

- (A) Rice
- (B) Wheat
- (C) Sorghum
- (D) Pea

- | | |
|--|---|
| 13. कम्पोस्ट बल्क पाश्चुरीकरण के लिए उचित तापमान होता है : | 13. Suitable temperature for compost bulk pasteurization is : |
| (A) 57°C | (A) 57°C |
| (B) 47°C | (B) 47°C |
| (C) 67°C | (C) 67°C |
| (D) 37°C | (D) 37°C |
| 14. मृदा आवरण के लिए मृदा एवं खाद का सही अनुपात होता है : | 14. Suitable ratio of soil and FYM for casing is : |
| (A) 3 : 1 | (A) 3 : 1 |
| (B) 1 : 1 | (B) 1 : 1 |
| (C) 1 : 2 | (C) 1 : 2 |
| (D) 4 : 2 | (D) 4 : 2 |
| 15. मशरूम में खनिज प्रचुर मात्रा में होता है : | 15. Mushroom are rich source of mineral : |
| (A) लोहा | (A) Fe |
| (B) जिंक | (B) Zn |
| (C) कैल्शियम | (C) Ca |
| (D) पोटैशियम | (D) K |
| 16. किस मशरूम को ढींगरी मशरूम के नाम से भी जाना जाता है ? | 16. Which mushroom is also called Dhingri mushroom ? |
| (A) मिल्की मशरूम | (A) Milky mushroom |
| (B) ओइस्टर मशरूम | (B) Oyster mushroom |
| (C) शिटाकी मशरूम | (C) Shittake mushroom |
| (D) दूधिया मशरूम | (D) Dudhiya mushroom |

17. प्लूरोटस स्पेशीज को किस वर्ग में रखा गया है ?
- (A) एस्कोमाइसिटीज
(B) डिस्कोमाइसिटीज
(C) बैसिडियोमाइसिटीज
(D) ऊमाइसिटीज
18. एगोरिकेलीज श्रेणी को प्रायः कहा जाता है :
- (A) जलीय कवक
(B) गलफड़ा कवक
(C) आभासी कवक
(D) मूँगा कवक
19. कौन-सा कल्चर माध्यम मशरूम संवर्धन के लिए उचित है ?
- (A) पोटैटो डेक्ट्रोस अगार मीडियम
(B) न्यूट्रीएन्ट अगार मीडियम
(C) पेप्टोन अगार मीडियम
(D) रोज अगार मीडियम
20. मशरूम कल्चर को बी. ओ. डी. इनक्यूबेटर में इस तापमान पर रखा जाता है :
- (A) 10°C
(B) 15°C
(C) 30°C
(D) 25°C
17. *Pleurotus* sp. belong to which class ?
- (A) Ascomycetes
(B) Discomycetes
(C) Basidiomycetes
(D) Oomycetes
18. The order Agaricales is commonly called :
- (A) Aquatic fungi
(B) Gills fungi
(C) Pseudo fungi
(D) Coral fungi
19. Which culture medium is suitable for mushroom culture ?
- (A) Potato dextrose agar medium
(B) Nutrient agar medium
(C) Peptone agar medium
(D) Rose agar medium
20. To maintain mushroom culture in BOD incubator at temperature :
- (A) 10°C
(B) 15°C
(C) 30°C
(D) 25°C

21. विश्व में कौन-सा देश मशरूम का मुख्य उत्पादक है ?
- (A) भारत
(B) यू. एस. ए.
(C) चीन
(D) जापान
22. मशरूम अनुसंधान का निदेशालय कहाँ है ?
- (A) हैदराबाद
(B) सोलन
(C) नई दिल्ली
(D) बेंगलुरु
23. मशरूम की छत्रकनुमा संरचना को कहते हैं :
- (A) पाइलस
(B) एनुलस
(C) वोल्वा
(D) गिल्स
24. स्पार्निंग से आप क्या समझते हैं ?
- (A) स्पान उत्पादन
(B) मदर कल्चर
(C) कम्पोस्ट की पलटाई
(D) कम्पोस्ट में स्पान मिलाना
21. Which country is major mushroom producer in the world ?
- (A) India
(B) U. S. A.
(C) China
(D) Japan
22. Where is Directorate of Mushroom Research ?
- (A) Hyderabad
(B) Solan
(C) New Delhi
(D) Bengaluru
23. Umbrella shaped structure of mushroom is called :
- (A) Pileus
(B) Annulus
(C) Volva
(D) Gills
24. What do you mean by spawning ?
- (A) Spawn production
(B) Mother culture
(C) Turning of compost
(D) Spawn mixing in compost

25. ताजा बटन मशरूम में जल की मात्रा होती है :
- (A) 60%
(B) 70%
(C) 80%
(D) 90%
26. मशरूम की फलनकाय संरचना का कौन-सा भाग नहीं है ?
- (A) गिल्स
(B) कम्पोस्ट
(C) वोल्वा
(D) कैप
27. मिल्की मशरूम का वैज्ञानिक नाम है :
- (A) लेन्टाइनस इडोडस
(B) कैलोसाइबा इंडिका
(C) एगैरिकस बाइस्पोरस
(D) अरिकुलेरिया एरिकुला
28. मशरूम उत्पादन के दौरान कौन-सा कवक ग्रीन मोल्ड करता है ?
- (A) एस्पेर्जिलस स्पे.
(B) राइजोपस स्पे.
(C) ट्रैकोडर्मा स्पे.
(D) फ्यूजेरियम स्पे.
25. Moisture content of fresh button mushroom is :
- (A) 60%
(B) 70%
(C) 80%
(D) 90%
26. Which part is not fruiting body structure of mushroom ?
- (A) Gills
(B) Compost
(C) Volva
(D) Cap
27. Scientific name of milky mushroom is :
- (A) *Lentinus edodes*
(B) *Calocybe indica*
(C) *Agaricus bisporus*
(D) *Auricularia aricula*
28. Which fungus cause green mold during mushroom production ?
- (A) *Aspergillus* sp.
(B) *Rhizopus* sp.
(C) *Trichoderma* sp.
(D) *Fusarium* sp.

29. शिटाकी मशरूम का वैज्ञानिक नाम है :

- (A) वोल्वैरिएला वोल्वैसिया
- (B) प्लूरोटस फ्लोरिडा
- (C) एगैरिकस वाइटारकस
- (D) लेन्टाइनस इडोडस

29. Scientific name of Shittake mushroom is :

- (A) *Volvariella volvacea*
- (B) *Pleurotus florida*
- (C) *Agaricus bitarquis*
- (D) *Lentinus edodes*

30. कौन-सा मशरूम मिट्टी और खाद पर उगता है ?

- (A) लेपियोटा
- (B) ट्यूबर
- (C) प्लूरोटस
- (D) अरिकुलेरिया

30. Which mushroom produces on soil and humus ?

- (A) *Lepiota*
- (B) *Tuber*
- (C) *Pleurotus*
- (D) *Auricularia*

31. भारत में मशरूम की खेती शुरू की गई थी :

- (A) मुंबई में
- (B) कोलकाता में
- (C) राँची में
- (D) कोयम्बटूर में

31. Mushroom cultivation was first started in India in :

- (A) Mumbai
- (B) Kolkata
- (C) Ranchi
- (D) Coimbatore

32. कौन-सा कृषि अवशेष मशरूम की खेती के लिये उचित नहीं है ?
- (A) गेहूँ का भूसा
(B) मिर्च का भूसा
(C) मक्का का भूसा
(D) धान का भूसा
32. Which agricultural waste is not suitable for mushroom cultivation ?
- (A) Wheat straw
(B) Chilli straw
(C) Maize straw
(D) Paddy straw
33. मशरूम के नम छिट्टा रोग का रोगकारक है :
- (A) ट्राइकोडर्मा हेमेटम
(B) लिलिपुटिया रुफुला
(C) माइकोगोन पर्सिनियोसा
(D) फ्यूजेरियम यूडम
33. Causal organism of wet bubble disease of mushroom :
- (A) *Trichoderma hamatum*
(B) *Lilliputia rufula*
(C) *Mycogone perniciosa*
(D) *Fusarium udum*
34. मशरूम की कौन-सी स्पेसीज को कैटरपिलर मशरूम माना जाता है ?
- (A) कार्डिसेप्स साइनेन्सिस
(B) ग्रिफोला फ्रन्डोसा
(C) कोरियोलस वर्सिकलर
(D) पोरिया कोकस
34. Which species of mushroom is popularized as caterpillar mushroom ?
- (A) *Cordyceps sinensis*
(B) *Grifola frondosa*
(C) *Coriolus versicolor*
(D) *Poria cocos*

35. बटन मशरूम की स्पान वृद्धि की अवधि होती है :

- (A) 60 दिन
- (B) 80 दिन
- (C) 20 दिन
- (D) 40 दिन

36. मशरूम के वैज्ञानिक का नाम है :

- (A) एस. टी. चांग
- (B) ई. जे. बटलर
- (C) एस. स्वामीनाथन
- (D) के. सी. मेहता

37. स्पान उत्पादन के लिए जिप्सम चूर्ण की मात्रा होती है :

- (A) 2%
- (B) 4%
- (C) 6%
- (D) 8%

35. Spawn run period of button mushroom is :

- (A) 60 days
- (B) 80 days
- (C) 20 days
- (D) 40 days

36. Name of mushroom scientist is :

- (A) S. T. Chang
- (B) E. J. Butler
- (C) S. Swaminathan
- (D) K. C. Mehta

37. Quantity of gypsum powder for spawn production is :

- (A) 2%
- (B) 4%
- (C) 6%
- (D) 8%

38. काले कनचट्टा मशरूम का वैज्ञानिक नाम है :
- (A) अरिकुलेरिया अरिकुला
(B) प्लूरोटस इयस
(C) फ्लैमुलिना वेलुटाइप
(D) पोरिया कोकस
38. Scientific name of black ear mushroom is :
- (A) *Auricularia auricula*
(B) *Pleurotus eus*
(C) *Flammulina velutipe*
(D) *Poria cocos*
39. बी. ओ. डी. इनक्यूबेटर का इस्तेमाल कहाँ होता है ?
- (A) कम्पोस्ट बनाने में
(B) स्पान बनाने में
(C) मीडियम निर्जीवीकरण में
(D) मशरूम प्रसंस्करण
39. Where do we use the BOD incubator ?
- (A) Compost preparation
(B) Spawn preparation
(C) Medium sterilization
(D) Mushroom preservation
40. दो हाइमेनियम परतों के बीच वाले गिल्स ऊतक को कहते हैं :
- (A) हाइफा
(B) जर्म ट्यूब
(C) गिब्स
(D) गिल्स ट्रामा
40. Gills tissue lying between two hymenium layers is called :
- (A) Hypha
(B) Germ tube
(C) Gibbous
(D) Gills trama
41. गैनोडर्मा मशरूम का परिवार है :
- (A) वोल्वैरिएसी
(B) मार्कोलेसी
(C) प्लूटीएसी
(D) एफाइलोफोरेसी
41. Family of ganoderma mushroom is :
- (A) Volvariaceae
(B) Marchollaceae
(C) Plutiaceae
(D) Aphylophoraceae

42. स्पान उत्पादन के लिए खड़िया चूर्ण की मात्रा होती है :
- (A) 9%
(B) 7%
(C) 2%
(D) 5%
43. मशरूमघर को निर्जीवीकृत करने वाले रसायन का नाम है :
- (A) फॉर्मैल्डिहाइड
(B) कार्बेन्डाजिम
(C) फ्यूराडान
(D) सोडियम ऑक्साइड
44. हाट एअर ओवेन का कहाँ इस्तेमाल होता है ?
- (A) मीडियम निर्जीवीकरण में
(B) कम्पोस्ट निर्जीवीकरण में
(C) ग्लासवेयर निर्जीवीकरण में
(D) खाद्य निर्जीवीकरण में
45. रिशी (मेडीसिनल) मशरूम का वैज्ञानिक नाम है :
- (A) बोल्वैरिएला एस्कुलेन्टा
(B) गैनोडर्मा ल्यूसिडम
(C) अरिकुलेरिया पालीट्राइका
(D) ट्राइकोलोमा ल्यूसिडम
42. Quantity of chalk powder for spawn production is :
- (A) 9%
(B) 7%
(C) 2%
(D) 5%
43. Name of chemical of mushroom house fumigation is :
- (A) Formaldehyde
(B) Carbendazim
(C) Furadan
(D) Sodium oxide
44. Where do we use the hot air oven ?
- (A) Medium sterilization
(B) Compost sterilization
(C) Glassware sterilization
(D) Food sterilization
45. Scientific name of Reishi (medicinal) mushroom is :
- (A) *Volvariella esculenta*
(B) *Ganoderma lucidum*
(C) *Auricularia polytricha*
(D) *Tricholoma lucidum*

46. बटन मशरूम के जीवाणु धब्बा का रोगकारक है :
- (A) स्यूडोमोनास फ्लोरिसेन्स
(B) स्यूडोमोनास टोबैसी
(C) जेन्थोमोनास टोबैसी
(D) स्ट्रेप्टोमाइसीज टोबैसी
47. कौन-सा राज्य अधिकतम मशरूम उत्पादक है ?
- (A) मध्य प्रदेश
(B) राजस्थान
(C) हिमाचल प्रदेश
(D) अरुणाचल प्रदेश
48. बटन मशरूम का औसत उपज प्रति कुन्तल कम्पोस्ट है :
- (A) 5 किग्रा.
(B) 20 किग्रा.
(C) 50 किग्रा.
(D) 80 किग्रा.
49. लम्बी विधि से कम्पोस्ट तैयार करने की अवधि होती है :
- (A) 30 दिन
(B) 45 दिन
(C) 60 दिन
(D) 15 दिन
46. Causal organism of bacterial blotch of button mushroom :
- (A) *Pseudomonas fluorescens*
(B) *Pseudomonas tobasii*
(C) *Xanthomonas tobasii*
(D) *Streptomyces tobasii*
47. Which state is maximum mushroom producer ?
- (A) Madhya Pradesh
(B) Rajasthan
(C) Himachal Pradesh
(D) Arunachal Pradesh
48. Average yield of button mushroom per quintal compost is :
- (A) 5 kg
(B) 20 kg
(C) 50 kg
(D) 80 kg
49. Duration of compost preparation by long method is :
- (A) 30 days
(B) 45 days
(C) 60 days
(D) 15 days

50. जहरीले मशरूम की कौन-सी स्पेशीज है ?

- (A) पोरिया कोकस
- (B) एमैनिटा मस्कारिया
- (C) ग्रीफोला फ्रन्डोसा
- (D) प्लूरोटस प्लेटीपस

51. कौन-सी सामग्री केसिंग के लिए प्रयोग नहीं होती है ?

- (A) मृदा
- (B) बालू
- (C) गोबर की खाद
- (D) यूरिया

52. लघु विधि से कम्पोस्ट तैयार करने की अवधि होती है :

- (A) 15 दिन
- (B) 30 दिन
- (C) 45 दिन
- (D) 60 दिन

53. ताजा मशरूम में प्रोटीन की मात्रा होती है :

- (A) 4-6%
- (B) 6-8%
- (C) 2-3%
- (D) 5-7%

50. Which species is poisonous mushroom ?

- (A) *Poria cocos*
- (B) *Amanita muscaria*
- (C) *Grifola frondosa*
- (D) *Pleurotus platypus*

51. Which material is not used for casing ?

- (A) Soil
- (B) Sand
- (C) FYM
- (D) Urea

52. Duration for short-term compost preparation is :

- (A) 15 days
- (B) 30 days
- (C) 45 days
- (D) 60 days

53. Protein content of fresh mushroom is :

- (A) 4-6%
- (B) 6-8%
- (C) 2-3%
- (D) 5-7%

54. मशरूम कॉबवेब रोग का रोगकारक है :

- (A) वर्टिसिलियम फंगीकोला
- (B) फ्यूजेरियम साइनेन्सिस
- (C) क्लेडोबोट्रियम डेण्ड्रोइड्स
- (D) कर्बुलेरिया कोबी

55. ढींगरी मशरूम की औसत पैदावार प्रति कु.
भूसा है :

- (A) 20-30 किग्रा.
- (B) 30-40 किग्रा.
- (C) 40-60 किग्रा.
- (D) 60-80 किग्रा.

56. मशरूम खाने वाले कीट का नाम है :

- (A) एफिड
- (B) फोरिड फ्लाई
- (C) पाइरिला
- (D) बीटल

54. Causal organism of cobweb disease of mushroom is :

- (A) *Verticillium fungicola*
- (B) *Fusarium sinensis*
- (C) *Cladobotryum dendroides*
- (D) *Curvularia cobi*

55. Average yield of oyster mushroom per quintal dry substrate is :

- (A) 20-30 kg
- (B) 30-40 kg
- (C) 40-60 kg
- (D) 60-80 kg

56. Name of mushroom feeding insect is :

- (A) Aphid
- (B) Phorid fly
- (C) Pyrilla
- (D) Beetle

57. काष्ठीय गलन कवक है :

- (A) सिन्काइट्रियम
- (B) ट्राइकोडर्मा
- (C) ट्राइकोलोमा
- (D) गैनोडर्मा

57. Wood rotting fungus is :

- (A) Synchytrium
- (B) Trichoderma
- (C) Tricholoma
- (D) Ganoderma

58. मशरूम के शुष्क छिट्टा रोग का रोगकारक है :

- (A) ट्राइकोडर्मा विरिडी
- (B) एस्पेर्जिलस फ्लेवस
- (C) फ्यूजेरियम यूडम
- (D) वर्टिसिलियम फंगीकोला

58. Causal organism of dry bubble disease of mushroom is :

- (A) *Trichoderma viride*
- (B) *Aspergillus flavus*
- (C) *Fusarium udum*
- (D) *Verticillium fungicola*

59. बटन मशरूम की खेती के लिए तैयार कम्पोस्ट में नमी की मात्रा होती है :

- (A) 85%
- (B) 95%
- (C) 65%
- (D) 55%

59. Moisture content of ready compost for cultivation of button mushroom is :

- (A) 85%
- (B) 95%
- (C) 65%
- (D) 55%

60. मशरूम की खेती के लिए उचित आर्द्रता होती है :

- (A) 50%
- (B) 100%
- (C) 65%
- (D) 85%

60. Favourable humidity for mushroom cultivation is :

- (A) 50%
- (B) 100%
- (C) 65%
- (D) 85%

4. Four alternative answers are mentioned for each question as—A, B, C & D in the booklet. The candidate has to choose the most correct/appropriate answer and mark the same in the OMR Answer-Sheet as per the direction :

Example :

Question :

Q. 1 (A) ☒ (B) (C) (D)

Q. 2 (A) (B) ☒ (C) (D)

Q. 3 (A) ☒ (B) (C) (D)

Illegible answers with cutting and over-writing or half filled circle will be cancelled.

5. Each question carries equal marks. Marks will be awarded according to the number of correct answers you have.
6. All answers are to be given on OMR Answer sheet only. Answers given anywhere other than the place specified in the answer sheet will not be considered valid.
7. Before writing anything on the OMR Answer Sheet, all the instructions given in it should be read carefully.
8. After the completion of the examination candidates should leave the examination hall only after providing their OMR Answer Sheet to the invigilator. Candidate can carry their Question Booklet.
9. There will be no negative marking.
10. Rough work, if any, should be done on the blank pages provided for the purpose in the booklet.
11. To bring and use of log-book, calculator, pager and cellular phone in examination hall is prohibited.
12. In case of any difference found in English and Hindi version of the question, the English version of the question will be held authentic.

Impt. : On opening the question booklet, first check that all the pages of the question booklet are printed properly. If there is any discrepancy in the question Booklet, then after showing it to the invigilator, get another question Booklet of the same series.

4. प्रश्न-पुस्तिका में प्रत्येक प्रश्न के चार सम्भावित उत्तर—A, B, C एवं D हैं। परीक्षार्थी को उन चारों विकल्पों में से एक सबसे सही अथवा सबसे उपयुक्त उत्तर छोटना है। उत्तर को OMR आन्सर-शीट में सम्बन्धित प्रश्न संख्या में निम्न प्रकार भरना है :

उदाहरण :

प्रश्न :

प्रश्न 1 (A) ☒ (B) (C) (D)

प्रश्न 2 (A) (B) ☒ (C) (D)

प्रश्न 3 (A) ☒ (B) (C) (D)

अपठनीय उत्तर या ऐसे उत्तर जिन्हें काटा या बदला गया है, या गोले में आधा भरकर दिया गया, उन्हें निरस्त कर दिया जाएगा।

5. प्रत्येक प्रश्न के अंक समान हैं। आपके जितने उत्तर सही होंगे, उन्हीं के अनुसार अंक प्रदान किये जायेंगे।
6. सभी उत्तर केवल ओ. एम. आर. उत्तर-पत्रक (OMR Answer Sheet) पर ही दिये जाने हैं। उत्तर-पत्रक में निर्धारित स्थान के अलावा अन्यत्र कहीं पर दिया गया उत्तर मान्य नहीं होगा।
7. ओ. एम. आर. उत्तर-पत्रक (OMR Answer Sheet) पर कुछ भी लिखने से पूर्व उसमें दिये गये सभी अनुदेशों को सावधानीपूर्वक पढ़ लिया जाये।
8. परीक्षा समाप्ति के उपरान्त परीक्षार्थी कक्ष निरीक्षक को अपनी OMR Answer Sheet उपलब्ध कराने के बाद ही परीक्षा कक्ष से प्रस्थान करें। परीक्षार्थी अपने साथ प्रश्न-पुस्तिका ले जा सकते हैं।
9. निगेटिव मार्किंग नहीं है।
10. कोई भी रफ कार्य, प्रश्न-पुस्तिका के अन्त में, रफ-कार्य के लिए दिए खाली पेज पर ही किया जाना चाहिए।
11. परीक्षा-कक्ष में लॉग-बुक, कैलकुलेटर, पेजर तथा सेल्युलर फोन ले जाना तथा उसका उपयोग करना वर्जित है।
12. प्रश्न के हिन्दी एवं अंग्रेजी रूपान्तरण में भिन्नता होने की दशा में प्रश्न का अंग्रेजी रूपान्तरण ही मान्य होगा।

महत्वपूर्ण : प्रश्नपुस्तिका खोलने पर प्रथमतः जाँच कर देख लें कि प्रश्न-पुस्तिका के सभी पृष्ठ भलीभाँति छपे हुए हैं। यदि प्रश्नपुस्तिका में कोई कमी हो, तो कक्षनिरीक्षक को दिखाकर उसी सिरीज की दूसरी प्रश्न-पुस्तिका प्राप्त कर लें।