

Maulana Azad National Urdu University
B.Sc.(Z.B.C) III Semester Examination - December - 2018

UGBT301SET: Mushroom Culture & Technology

کل نمبرات : 35

وقت: 2 گھنٹے

ہدایات:

یہ پرچہ سوالات تین حصوں پر مشتمل ہے: حصہ اول، حصہ دوم، حصہ سوم۔ ہر جواب کے لئے لفظوں کی تعداد اشارہ ہے۔ تمام حصوں سے سوالوں کا جواب دینا لازمی ہے۔

1. حصہ اول میں 5 لازمی سوالات ہیں جو کہ معروضی سوالات/خالی جگہ پر کرنا/مختصر جواب والے سوالات ہیں۔ ہر سوال کا جواب لازمی ہے۔ ہر سوال کے لیے 1 نمبر مختص ہے۔
(5 x 1 = 5 Marks)

2. حصہ دوم آٹھ سوالات پر مبنی ہیں، اور اس میں طالب علم کو کوئی پانچ سوالوں کے جواب دینے ہیں۔ ہر سوال کا جواب تقریباً سو (100) لفظوں پر مشتمل ہے۔ ہر سوال کے لیے 4 نمبرات مختص ہیں۔
(5 x 4 = 20 Marks)

3. حصہ سوم میں دو سوالات ہیں۔ اس میں سے طالب علم کو کوئی ایک سوال کا جواب دینا ہے۔ ہر سوال کا جواب تقریباً ڈھائی سو (250) لفظوں پر مشتمل ہے۔ ہر سوال کے لیے 10 نمبرات مختص ہیں۔
(1 x 10 = 10 Marks)

حصہ اول

سوال (1)

- (i) بٹن مشروم (Button Mushroom) _____ خاندان سے تعلق رکھتا ہے؟
- (ii) مشروم کے تنگی ثمر (Fruiting body) کو _____ کہتے ہیں۔
- (iii) مشروم _____ کا اہم ذریعہ ہوتا ہے۔
- (iv) دو قسم کے کھاد (Compost) _____ اور _____ ہیں۔
- (v) مشروم کے (Cobweb disease) کے Causal Organism کا نام بتائیے۔

حصہ دوم

- (2) مشروم کا نامزد خاکہ (Labelled diagram) اتاریے۔
- (3) پانچ بہت ہی مشہور خوردنی مشروم (Edible Mushroom) کے نام لکھئے۔
- (4) مشروم میں پروٹین (Protein) کی مقدار (Quantity) اور دوسرے غذائی مادوں میں موجود پروٹین کی مقدار کی فہرست (List) بنائیے۔
- (5) کھاد (Compost) کیا ہے اور اس کے اقسام لکھئے۔
- (6) کھاد کے ذریعہ Shelves/ Bag/ Filling of Tray میں درکار مواد (Material required) اور طریقہ کار (Procedure) کو سمجھائیے۔

- (7) اسپان (Spawn) کیا ہے؟
- (8) Oyster مشروم (*Pleurotus spp*) کی کاشت کاری (Cultivation) کے طریقہ (Method) کو بیان کیجئے۔
- (9) پانچ Poisonous مشروم کے نام لکھئے۔

حصہ سوم

- (10) مشروم کی غذائی اور طبعی (Nutritional and Medicinal) قدر (Value) کی وضاحت کیجئے۔
- (11) مشروم کی Canning, Short term Storage اور Pickling بنانے کی ترکیب کو بیان کیجئے۔

☆☆☆