

- 01.** Which one of the following is **not** a kharif crop ?  
(1) Paddy (2) Maize  
(3) Mustard (4) Arhar
- 02.** Select the crop, which is used for green manuring :  
(1) Daincha (sunhemp) (2) Sugarcane  
(3) Tobacco (4) Onion
- 03.** Panama wilt disease is found in :  
(1) Papaya (2) Mango  
(3) Peach (4) Banana
- 04.** Osmotic expansion of a cell kept in water is chiefly regulated by :  
(1) Ribosomes (2) Mitochondria  
(3) Plastids (4) Vacuoles
- 05.** Community Development Programme was started in :  
(1) 1952 (2) 1965  
(3) 1957 (4) 1960
- 06.** Food grains have :  
(1) Inelastic demand (2) Elastic demand  
(3) Perfectly elastic demand (4) Perfectly inelastic demand
- 07.** The disease "ricket" in animal is caused due to deficiency of :  
(1) Vitamin A (2) Vitamin B  
(3) Vitamin C (4) Vitamin D
- 08.** For comparing the variability of the two series, which one of the following measures is used :  
(1) Standard Deviation (2) Mean Deviation  
(3) Range (4) Coefficient of Variation

- 09.** Which one of the following is an anticoagulant ?
- (1) Heparin (2) Interleukin  
(3) Plasmin (4) Lymphokine
- 10.** The fertility of soil is reduced by :
- (1) Alternate cropping (2) Intensive cropping  
(3) Nitrogen fixing bacteria (4) None of the above
- 11.** The unit for measuring Surface Tension of Milk is :
- (1) Dyne (2) Mho  
(3) Centipoise (4) Volts
- 12.** The PFA standards for Double Tonned Milk is :
- (1) 3.0% Fat & 9.0% SNF (2) 3.0% Fat & 8.5% SNF  
(3) 1.5% Fat & 8.5% SNF (4) 1.5% Fat & 9.0% SNF
- 13.** Emulsifier improve the :
- (1) Melting of Ice Cream  
(2) Whipping quality of Ice Cream  
(3) Sogginess of Ice Cream  
(4) Sandiness of Ice Cream
- 14.** Starter species commonly used in milk industry is :
- (1) Staphylococcus (2) Streptococcus  
(3) Lactobacillus (4) Leconostoc
- 15.** Mozzarella Cheese is preferably made from :
- (1) Cow Milk (2) Buffalo Milk  
(3) Goat Milk (4) Camel Milk

- 16.** Function of active starter in the manufacture of a fermented milk products is :
- (1) Acid Production.
  - (2) Desired characteristics flavor production
  - (3) Prevention of growth of undesirable microorganisms
  - (4) All of these
- 17.** Which one of the following is a cross breed Cow ?
- |                 |                 |
|-----------------|-----------------|
| (1) Jersey      | (2) Brown Swiss |
| (3) Karan Swiss | (4) Holstein    |
- 18.** The milk production growth in India is hovering around :
- |                    |                    |
|--------------------|--------------------|
| (1) 1-2 % per Year | (2) 2-3 % per Year |
| (3) 4-5 % per Year | (4) 7-8% per Year  |
- 19.** The Average gestation period of Buffalo is :
- |              |              |
|--------------|--------------|
| (1) 280 days | (2) 310 days |
| (3) 340 days | (4) 360 days |
- 20.** UHT is the process of :
- |                    |                    |
|--------------------|--------------------|
| (1) Filtration     | (2) Clarification  |
| (3) Homogenization | (4) Pasteurization |
- 21.** The first few strips of milk from each quarter should not be mixed with the rest of the milk as it contains :
- (1) More fat
  - (2) More bacteria
  - (3) Should be used for mastitis detection
  - (4) All of these

- 22.** Goat meat is called as :
- |            |               |
|------------|---------------|
| (1) Mutton | (2) Chieken   |
| (3) Pork   | (4) Cara beef |
- 23.** India ranks ----- in cattle population :
- |                     |                     |
|---------------------|---------------------|
| (1) 1 <sup>st</sup> | (2) 2 <sup>nd</sup> |
| (3) 3 <sup>rd</sup> | (4) 5 <sup>th</sup> |
- 24.** Pashmina is obtained from :
- |                     |                  |
|---------------------|------------------|
| (1) Chegu goat      | (2) Sannen goat  |
| (3) Jamunapari goat | (4) Merino Sheep |
- 25.** Colour of Haryana breed of cattle is :
- |                         |                         |
|-------------------------|-------------------------|
| (1) White or light grey | (2) Black or light grey |
| (3) Red                 | (4) Brown               |
- 26.** T and D is a breed of ----- developed at Birsa Agricultural University, Ranchi :
- |            |           |
|------------|-----------|
| (1) Cattle | (2) Sheep |
| (3) Pig    | (4) Goat  |
- 27.** Broiler is a bird (chicken) of about one kg (two pounds) of weight in about :
- |                 |                  |
|-----------------|------------------|
| (1) 2 - 4 weeks | (2) 4 - 6 weeks  |
| (3) 7 - 8 weeks | (4) 8 - 10 weeks |
- 28.** Filled Milk is same as Recombined Milk, except that the fat is derived from one of the following source :
- |            |               |
|------------|---------------|
| (1) Animal | (2) Vegetable |
| (3) Both   | (4) No Fat    |

**29.** Ovulation takes in Cow during :

- |                |               |
|----------------|---------------|
| (1) Proestrus  | (2) Oestrus   |
| (3) Metoestrus | (4) Dioestrus |

**30.** Which method is used for bloodless castration ?

- |                    |                        |
|--------------------|------------------------|
| (1) Reuff's method | (2) Alternative method |
| (3) Both           | (4) Burdizzo method    |

**31.** The percentage of fat in butter oil is :

- |                   |                   |
|-------------------|-------------------|
| (1) 90.00 – 92.00 | (2) 92.50 – 95.75 |
| (3) 99.50 – 99.80 | (4) 95.25 – 97.50 |

**32.** In milk what is predominant amino acid :

- |             |                            |
|-------------|----------------------------|
| (1) Lysine  | (2) Valine                 |
| (3) Cystine | (4) Lysine and Valine both |

**33.** Which one is bacterial disease :

- |                          |                             |
|--------------------------|-----------------------------|
| (1) Foot & Mouth disease | (2) Haemorrhagic septicimia |
| (3) Hog cholera          | (4) Rinderpest              |

**34.** The highest milk producing country in the world is :

- |          |             |
|----------|-------------|
| (1) U.K. | (2) Germany |
| (3) USA  | (4) India   |

**35.** Highest percentage fat and protein is found in the Colostrum of :

- |         |          |
|---------|----------|
| (1) Cow | (2) Goat |
| (3) Sow | (4) Ewe  |

**36.** Presence of antibiotics and supha residues in milk is tested by :

- |                 |                   |
|-----------------|-------------------|
| (1) Baudin test | (2) Iodine test   |
| (3) Hansa test  | (4) Delvotest kit |

**37.** Pasteurization of milk was first done by :

- |                             |                         |
|-----------------------------|-------------------------|
| (1) Louis Pasteur in 1860   | (2) Dr. Soxhlet in 1886 |
| (3) Nicholas Appert in 1809 | (4) Gail Borden in 1801 |

**38.** The orange colour in milk treated with nitric acid confirms the adulteration of :

- |                      |                |
|----------------------|----------------|
| (1) Formalin         | (2) Cane Sugar |
| (3) Skim Milk Powder | (4) Nacl       |

**39.** As per ISI Specifications, the minimum weight of one litre of Ice cream should be :

- |            |            |
|------------|------------|
| (1) 425 gm | (2) 525 gm |
| (3) 575 gm | (4) 625 gm |

**40.** Least variable constituents of milk is :

- |             |              |
|-------------|--------------|
| (1) Casein  | (2) Fat      |
| (3) Lactose | (4) Minerals |

**Short Answer Questions**

**Note :** Attempt any **five** questions. Write answer in **150-200** words. Each question carries **16** marks. Answer each question on separate page, after writing Question Number.

- 01.** Methods of selection in livestock.
- 02.** Methods of milking.
- 03.** Advantages and disadvantages of Artificial Insemination (A.I.)
- 04.** Define Breeds & give five names of Indian Cow & Buffalo breeds.
- 05.** Classify Indigenous Milk products and give the name of their western counterparts.
- 06.** What is Total Quality Management (TQM) ?
- 07.** Describe briefly the Packaging Techniques for Dairy Industry.
- 08.** Differentiate the overrun of Butter & Ice-Cream.
- 09.** Give the Flow Diagram for the manufacture of Cheddar Cheese.
- 10.** What are Probiotics & Prebiotics ?

**RET/14/TEST-B**

**742/Animal Husbandry & Dairying**

**Question No.**

**प्रश्न संख्या**

**Page for Short Answer**

**लघु उत्तरीय के लिए पृष्ठ**

---



**Question No.**

**प्रश्न संख्या**

**Page for Short Answer**

**लघु उत्तरीय के लिए पृष्ठ**

---

**Question No.**

**Page for Short Answer**

**प्रश्न संख्या**

**लघु उत्तरीय के लिए पृष्ठ**

---

**Question No.**

**Page for Short Answer**

**प्रश्न संख्या**

**लघु उत्तरीय के लिए पृष्ठ**

---

**Question No.**

**प्रश्न संख्या**

**Page for Short Answer**

**लघु उत्तरीय के लिए पृष्ठ**

---

## अभ्यर्थियों के लिए निर्देश

(इस पुस्तिका के प्रथम आवरण पृष्ठ पर तथा उत्तर-पत्र के दोनों पृष्ठों पर केवल नीली-काली बाल-प्वाइंट पेन से ही लिखें)

1. प्रश्न पुस्तिका मिलने के 10 मिनट के अन्दर ही देख लें कि प्रश्नपत्र में सभी पृष्ठ मौजूद हैं और कोई प्रश्न छूटा नहीं है। पुस्तिका दोषयुक्त पाये जाने पर इसकी सूचना तत्काल कक्ष-निरीक्षक को देकर सम्पूर्ण प्रश्नपत्र की दूसरी पुस्तिका प्राप्त कर लें।
2. परीक्षा भवन में लिफाफा रहित प्रवेश-पत्र के अतिरिक्त, लिखा या सादा कोई भी खुला कागज साथ में न लायें।
3. उत्तर-पत्र अलग से दिया गया है। इसे न तो मोड़ें और न ही विकृत करें। दूसरा उत्तर-पत्र नहीं दिया जायेगा। केवल उत्तर-पत्र का ही मूल्यांकन किया जायेगा।
4. अपना अनुक्रमांक तथा उत्तर-पत्र का क्रमांक प्रथम आवरण-पृष्ठ पर पेन से निर्धारित स्थान पर लिखें।
5. उत्तर-पत्र के प्रथम पृष्ठ पर पेन से अपना अनुक्रमांक निर्धारित स्थान पर लिखें तथा नीचे दिये वृत्तों को गाढ़ा कर दें। जहाँ-जहाँ आवश्यक हो वहाँ प्रश्न-पुस्तिका का क्रमांक तथा सेट का नम्बर उचित स्थानों पर लिखें।
6. ओ० एम० आर० पत्र पर अनुक्रमांक संख्या, प्रश्नपुस्तिका संख्या व सेट संख्या (यदि कोई हो) तथा प्रश्नपुस्तिका पर अनुक्रमांक और ओ० एम० आर० पत्र संख्या की प्रविष्टियों में उपरिलेखन की अनुमति नहीं है।
7. उपर्युक्त प्रविष्टियों में कोई भी परिवर्तन कक्ष निरीक्षक द्वारा प्रमाणित होना चाहिये अन्यथा यह एक अनुचित साधन का प्रयोग माना जायेगा।
8. प्रश्न-पुस्तिका में प्रत्येक प्रश्न के चार वैकल्पिक उत्तर दिये गये हैं। प्रत्येक प्रश्न के वैकल्पिक उत्तर के लिए आपको उत्तर-पत्र की सम्बन्धित पंक्ति के सामने दिये गये वृत्त को उत्तर-पत्र के प्रथम पृष्ठ पर दिये गये निर्देशों के अनुसार पेन से गाढ़ा करना है।
9. प्रत्येक प्रश्न के उत्तर के लिए केवल एक ही वृत्त को गाढ़ा करें। एक से अधिक वृत्तों को गाढ़ा करने पर अथवा एक वृत्त को अपूर्ण भरने पर वह उत्तर गलत माना जायेगा।
10. ध्यान दें कि एक बार स्याही द्वारा अंकित उत्तर बदला नहीं जा सकता है। यदि आप किसी प्रश्न का उत्तर नहीं देना चाहते हैं, तो संबंधित पंक्ति के सामने दिये गये सभी वृत्तों को खाली छोड़ दें। ऐसे प्रश्नों पर शून्य अंक दिये जायेंगे।
11. रफ कार्य के लिए प्रश्न-पुस्तिका के मुखपृष्ठ के अंदर वाला पृष्ठ तथा उत्तर-पुस्तिका के अंतिम पृष्ठ का प्रयोग करें।
12. परीक्षा के उपरान्त केवल ओ एम आर उत्तर-पत्र परीक्षा भवन में जमा कर दें।
13. परीक्षा समाप्त होने से पहले परीक्षा भवन से बाहर जाने की अनुमति नहीं होगी।
14. यदि कोई अभ्यर्थी परीक्षा में अनुचित साधनों का प्रयोग करता है, तो वह विश्वविद्यालय द्वारा निर्धारित दंड का/की, भागी होगा/होगी।