

**DO NOT OPEN THIS QUESTION BOOKLET UNTIL YOU ARE ASKED TO DO SO**

Version Code

**A**

**SUBJECT CODE : 77**

Booklet Sr. No.

**QUESTION BOOKLET  
SPECIFIC PAPER**

**(PAPER-II)**

**Time Allowed : 2 Hours**

**Maximum Marks : 150**

**INSTRUCTIONS**

1. Immediately after the commencement of the Examination, before writing the Question Booklet Version Code in the OMR sheet, you should check that this Question Booklet does NOT have any unprinted or torn or missing pages or questions etc. If so, get it replaced by a complete 'Question Booklet' of the available series.
2. **Write and encode clearly the Register Number and Question Booklet Version Code A, B, C or D as the case may be, in the appropriate space provided for that purpose in the OMR Answer Sheet. Also ensure that candidate's signature and Invigilator's signature columns are properly filled in. Please note that it is candidate's responsibility to fill in and encode these particulars and any omission/discrepancy will render the OMR Answer Sheet liable for Rejection.**
3. You have to enter your Register Number in the Question Booklet in the box provided alongside. 

<b>Register Number</b>

 DO NOT write anything else on the Question Booklet.
4. **This Question Booklet contains 100 questions.** Each question contains **four** responses (choices/options). Select the answer which you want to mark on the Answer Sheet. In case you feel that there is more than one correct response, mark the response which you consider the most appropriate. In any case, choose **ONLY ONE RESPONSE** for each question. **For each wrong answer 4:1 (1/4) marks will be deducted.**
5. All the responses should be marked **ONLY** on the separate OMR Answer Sheet provided and **ONLY** in **Black** or **Blue Ballpoint Pen**. See instructions in the OMR Answer Sheet.
6. **All questions carry equal marks. Attempt all questions.**
7. Sheets for rough work are appended in the Question Booklet at the end. You should not make any marking on any other part of the Question Booklet.
8. Immediately after the final bell indicating the conclusion of the examination, stop making any further markings in the Answer Sheet. Be seated till the Answer Sheets are collected and accounted for by the Invigilator.
9. **Questions are printed both in English and Kannada. If any confusion arises in the Kannada Version, refer to the English Version of the questions. Please Note that in case of any confusion the English Version of the Question Booklet is final.**

**Use of Mobile Phones, Calculators and other Electronic/Communication gadgets of any kind is prohibited inside the Examination venue.**

77-A



ಗಮನಿಸಿ : ಸೂಚನೆಗಳ ಕನ್ನಡ ಆವೃತ್ತಿಯು ಈ ಪ್ರಶ್ನೆ ಪುಸ್ತಿಕೆಯ ಹಿಂಭಾಗದಲ್ಲಿ ಮುದ್ರಿಸಲ್ಪಟ್ಟಿದೆ.

1. ಭಾರತದಲ್ಲಿ, ಭಾರತ ಆಹಾರ ನಿಗಮ (FCI) ವನ್ನು ಪ್ರಾರಂಭಿಸಿದ ವರ್ಷ

- (1) 1947 (2) 1956  
(3) 1965 (4) 1980

2. ಎಳ್ಳು ಬೀಜದಲ್ಲಿರುವ ಎಣ್ಣೆ ಪ್ರಮಾಣ

- (1) ಶೇ. 5 (2) ಶೇ. 15  
(3) ಶೇ. 50 (4) ಶೇ. 75

3. ಭಾರತದಲ್ಲಿ ಸಂಗ್ರಹಣಾ ಕೊಠಡಿ ಹಾಗೂ ಚೀಲದಲ್ಲಿ ಶೇಖರಿಸಿರುವ ಆಹಾರ ಪದಾರ್ಥಗಳ ಗುಣಮಟ್ಟ ಸೂಚಿಸುವ ಮಾಪನ

- (1) ಐಎಸ್ 1800-1982  
(2) ಐಎಸ್ 607-1972  
(3) ಐಎಸ್ 1200-2011  
(4) ಐಎಸ್ 1800-1892

4. ಸಾಮೂಹಿಕ ಬೀಜ ಶೇಖರಣಾ ಕೊಠಡಿಯ ಸಾಮರ್ಥ್ಯವು

- (1) 2.5 - 10 ಟನ್  
(2) 25 - 100 ಟನ್  
(3) 250 - 1000 ಟನ್  
(4) 2500 - 10,000 ಟನ್

5. ಸೈಲೋ ಚೀಲಗಳಲ್ಲಿರುವ ಪದರಗಳ ಸಂಖ್ಯೆಯು ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ

- (1) 3 (2) 13  
(3) 30 (4) 300

6. ಬೀಜ ಸಂಗ್ರಹಣಾ ಕೊಠಡಿಯಲ್ಲಿರುವ ಕೀಟಗಳನ್ನು ನಿಯಂತ್ರಿಸಲು ಉಪಯೋಗಿಸುವ ಪದಾರ್ಥ

- (1) ಹೈಡ್ರೋಕ್ಲೋರಿಕ್ ಆಮ್ಲ  
(2) ಸೋಡಿಯಂ ಬೆಂಜೋಯೇಟ್  
(3) ಸಲ್ಫೂರಿಕ್ ಆಮ್ಲ  
(4) ಈಥೈಲ್ ಡೈ ಬ್ರೊಮೈಡ್

7. ಸೋಯ ಅವರೆ ಬೀಜದಲ್ಲಿರುವ ಎಣ್ಣೆ ಪ್ರಮಾಣವು

- (1) ಶೇ. 2 (2) ಶೇ. 20  
(3) ಶೇ. 40 (4) ಶೇ. 80

8. ಈ ಕೆಳಕಂಡ ಒಂದು ನಿಗಮವು ಬೀಜ ಸಂಗ್ರಹಣೆ/ಶೇಖರಣೆಯ ಕಾರ್ಯ ಮಾಡುವುದಿಲ್ಲ

- (1) ಭಾರತೀಯ ಆಹಾರ ನಿಗಮ  
(2) ಕೃಷಿ ಉತ್ಪನ್ನ ಮಾರುಕಟ್ಟೆ ನಿಗಮ  
(3) ರಾಜ್ಯ ಉಗ್ರಾಣ ನಿಗಮ  
(4) ಕೇಂದ್ರ ಉಗ್ರಾಣ ನಿಗಮ

1. In India, Food Corporation of India (FCI) was set up during
  - (1) 1947
  - (2) 1956
  - (3) 1965
  - (4) 1980
  
2. The oil content in sesame seeds is
  - (1) 5%
  - (2) 15%
  - (3) 50%
  - (4) 75%
  
3. The Indian standards for storage structure and bagged food grain is indicate by
  - (1) IS 1800-1982
  - (2) IS 607-1972
  - (3) IS 1200-2011
  - (4) IS 1800-1892
  
4. The capacity of community storage structure of seeds range from
  - (1) 2.5 to 10 t
  - (2) 25 to 100 t
  - (3) 250 to 1000 t
  - (4) 2500 to 10,000 t
  
5. Generally, the number of layers in a polythene silobags is
  - (1) 3
  - (2) 13
  - (3) 30
  - (4) 300
  
6. The stored grain pests can be controlled by using
  - (1) Hydrochloric acid
  - (2) Sodium benzoate
  - (3) Sulphuric acid
  - (4) Ethyl dibromide
  
7. The oil content in soybean seeds is
  - (1) 2%
  - (2) 20%
  - (3) 40%
  - (4) 80%
  
8. One of the following agency do not store surplus grains :
  - (1) FCI
  - (2) APMC
  - (3) State Warehousing Corporation
  - (4) Central Warehousing Corporation

9. ಮೆಕ್ಕೆಜೋಳದ ಬೀಜದ ಒಳಭಾಗದಲ್ಲಿರುವ ವಸ್ತು

- (1) ರೈಜೋಸ್ಪರ್ಮ್ (2) ಕಾರ್ಬೋಕ್ಸ್  
(3) ಎಂಡೋಸ್ಪರ್ಮ್ (4) ಕ್ಲೈಲಮ್

10. ದ್ವಿದಳ ಬೀಜ ಸಂಗ್ರಹಾಲಯದಲ್ಲಿ ಕೀಟಗಳನ್ನು ನಿಯಂತ್ರಿಸಲು ಉಪಯೋಗಿಸುವ ಎಣ್ಣೆ

- (1) ಬೇವಿನ ಎಣ್ಣೆ (2) ತಾಳೆ ಎಣ್ಣೆ  
(3) ಡೆಟಾಲ್ (4) ಸೀಮೆಎಣ್ಣೆ

11. ಬೀಜದ ಮೊಳಕೆ ಪ್ರಮಾಣವು ಹೆಚ್ಚಾಗುವುದು ಇದರಲ್ಲಿ ಮುಳುಗಿಸಿಡುವುದರಿಂದ

- (1) ಸೀಡಾಮೃತ  
(2) ಬಯೋಮೃತ  
(3) ಬೀಜಾಮೃತ  
(4) ಬೇವಿನ ಕಷಾಯ

12. ಬೀಜ ಸಂಗ್ರಹಾಲಯದಲ್ಲಿ ರಾಟಾಫಿನ್ ಬಳಕೆಯಿಂದ ನಿಯಂತ್ರಿಸಬಹುದಾದ ಜೀವಿ

- (1) ಸರೀಸೃಪ (2) ಇಲಿ, ಹೆಗ್ಗಣಗಳು  
(3) ಕೀಟಗಳು (4) ರೋಗಾಣು

13. ಈ ಕೆಳಗೆ ನಮೂದಿಸಿರುವ ಪಟ್ಟಿಯಲ್ಲಿ ಒಂದು ಜೈವಿಕ ಇಂಧನ ಮೂಲವಲ್ಲ

- (1) ಹೊಂಗೆ (2) ಜೆಟೋಫಾ  
(3) ಸೀಮರೂಬ (4) ಮೆಕ್ಕೆ

14. ಧಾನ್ಯಗಳಲ್ಲಿ ಬೊಟುಲಿನ್ ವಿಷವನ್ನು ಉತ್ಪಾದಿಸುವ ಅಣುಜೀವಿ

- (1) ಬೊಟ್ರೈಟಿಸ್  
(2) ಬೈಜರಿಂಕಾ  
(3) ಕೊಲೆಟೋಟ್ರಿಚಮ್  
(4) ಕ್ಲೆಸ್ಟೀಡಿಯಂ

15. ಗೋಧಿಯಲ್ಲಿರುವ ಪ್ರೋಟೀನಿನ ನಮೂನೆ

- (1) ಆಲ್ಬುಮಿನ್ (2) ವೀಚಿನ್  
(3) ಗ್ಲೂಟಿನ್ (4) ಕೇಸಿನ್

16. ಈ ಕೆಳಗೆ ಕೊಟ್ಟಿರುವ ಒಂದು ಗುಂಪಿನ ಬೀಜ ಸಂಗ್ರಹಾಲಯದಲ್ಲಿ ಅಲ್ಯೂಮಿನಿಯಂ ಪಾಸ್ಫೇಟನ್ನು ಉಪಯೋಗಿಸಬಾರದು

- (1) ಏಕದಳ (2) ದ್ವಿದಳ  
(3) ತೃಣಧಾನ್ಯ (4) ಎಣ್ಣೆಕಾಳು

9. The maize kernel is made up of
- (1) Rhizosperm
  - (2) Cortex
  - (3) Endosperm
  - (4) Xylem
10. One of the following oil is used to reduce pest attack in stored pulses :
- (1) Neem oil
  - (2) Palm oil
  - (3) Dettol
  - (4) Kerosene oil
11. The seed germination can be increased by dipping seeds in
- (1) Seedamruth
  - (2) Biomruth
  - (3) Beejamruth
  - (4) Neem extract
12. During storage, Ratafin is used to control
- (1) Reptiles
  - (2) Rodents
  - (3) Pests
  - (4) Pathogen
13. One of the following is not a biodiesel source
- (1) Pongamia
  - (2) Jetropha
  - (3) Simarouba
  - (4) Maize
14. Botulin toxin in food grains is produced by
- (1) *Botrytis*
  - (2) *Beijerincka*
  - (3) *Colletotrichum*
  - (4) *Clostridium*
15. The type of protein present in wheat is
- (1) Albumin
  - (2) Wheatin
  - (3) Gluten
  - (4) Casein
16. Aluminium phosphide should not be used during storage of
- (1) cereals
  - (2) pulses
  - (3) millets
  - (4) oil seeds

17. ಬೆಳೆಯ ಸಂರಕ್ಷಣೆಗೆ ಈ ಕೆಳಗೆ ಕೊಟ್ಟಿರುವ ಒಂದು ಜೈವಿಕ ವಿಷಯ (ಬಯೋ ಇನ್ ಫರ್ಮೇಷನ್) ವನ್ನು ಉಪಯೋಗಿಸುವರು  
(1) ಈ-ಬೆಳೆ (2) ಈ-ಸ್ಯಾಪ್  
(3) ಈ-ಪೀಡೆ (4) ಈ-ರೋಗಾಣು
18. ಗೋಧಿ ತಳಿಯನ್ನು ಗುರುತಿಸಲು ಮಾಡುವ ಪರೀಕ್ಷೆ  
(1) ಎಥನಾಲ್ ಬಣ್ಣ ಪ್ರತಿಕ್ರಿಯೆ  
(2) ಮೆಥನಾಲ್ ಬಣ್ಣ ಪ್ರತಿಕ್ರಿಯೆ  
(3) ಬ್ಯುಟನಾಲ್ ಬಣ್ಣ ಪ್ರತಿಕ್ರಿಯೆ  
(4) ಫೀನಾಲ್ ಬಣ್ಣ ಪ್ರತಿಕ್ರಿಯೆ
19. ಈ ಕೆಳಗೆ ಕೊಟ್ಟಿರುವ ಯಾವ ಶಬ್ದ ಮಾಲಿಕೆಯು ಬೀಜೋತ್ಪಾದನೆಗೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿಲ್ಲ ?  
(1) ನ್ಯೂಕ್ಲಿಯಸ್ ಬೀಜ  
(2) ಬ್ರೀಡರ್ ಬೀಜ  
(3) ಪೌಂಡೇಶನ್ ಬೀಜ  
(4) ಫಾರ್ಮರ್ಸ್ ಬೀಜ
20. ಸ್ಟ್ರಾಟಿಫಿಕೇಶನ್ ಪದವು ಈ ಕೆಳಗೆ ನಮೂದಿಸಿರುವ ಒಂದು ಅಂಶದಲ್ಲಿರುವ ವ್ಯತ್ಯಾಸವನ್ನು ಬಿಂಬಿಸುವುದು  
(1) ನೀರಿನ ಕ್ರಿಯೆ (ವಾಟರ್ ಆಕ್ಟಿವಿಟಿ)  
(2) ಹ್ಯುಮಿಡಿಫಿಕೇಷನ್  
(3) ಬೀಜದಲ್ಲಿ ಲಭ್ಯವಿರುವ ನೀರು  
(4) ಬೀಜದಲ್ಲಿರುವ ತೇವಾಂಶದ ಪ್ರಮಾಣ

21. ಜೀವಂತ ಬೀಜಗಳನ್ನು ಗುರುತಿಸಲು ಉಪಯೋಗಿಸುವ ಪರೀಕ್ಷೆ  
(1) ಮೊಳಕೆ ಹಾಳೆ ಪರೀಕ್ಷೆ  
(2) ಅಗಾರ್ ಪ್ಲೇಟ್ ಪರೀಕ್ಷೆ  
(3) ಟೋಪೋಗ್ರಾಫಿಕಲ್ ಟೆಟ್ರಾಜೋಲಿಯಂ ಪರೀಕ್ಷೆ  
(4) ಬ್ಲಾಟರ್ ಪರೀಕ್ಷೆ
22. ಈ ಕೆಳಗೆ ಕೊಟ್ಟಿರುವ ಒಂದು ಸಂಸ್ಥೆ ಬೀಜಗಳ ಗುಣಮಟ್ಟವನ್ನು ಪರೀಕ್ಷಿಸುವುದರಲ್ಲಿ ತೊಡಗುವುದಿಲ್ಲ  
(1) ISTA (2) AOSA  
(3) SCST (4) APEDA
23. ಲೈಂಗಿಕ ಮಿಲನವಿಲ್ಲದ ಬೀಜೋತ್ಪಾದನೆಯನ್ನು ಗುರುತಿಸಿ.  
(1) ಸೂಡೋಗಾಮಿ (2) ಅಲೈಂಗಿಕ  
(3) ಅಪೊಮಿಕ್ಸಿಸ್ (4) ಅಪ್ಯೂಷನ್
24. ಈ ಕೆಳಗೆ ನಮೂದಿಸಿರುವ ಒಂದು ವಸ್ತುವನ್ನು ಬೀಜ ಶೇಖರಣಾ ಕೊಠಡಿಯಲ್ಲಿ ಬೀಜೋಪಚಾರಕ್ಕಾಗಿ ಉಪಯೋಗಿಸುವುದಿಲ್ಲ  
(1) ಥೈರಮ್  
(2) ಸೆರೆಸಾನ್  
(3) ಕ್ಯಾಪ್ಪನ್  
(4) ಎಂಡೋಸಲ್ಯಾನ್

17. The following bioinformation is used in agriculture for crop protection :

- (1) E-Crop
- (2) E-SAP
- (3) E-Pest
- (4) E-Pathogens

18. The test used for varietal identification of wheat is

- (1) Ehtanol colour reaction
- (2) Methanol colour reaction
- (3) Butanol colour reaction
- (4) Phenol colour reaction

19. One of the following terminology is not related to seed production :

- (1) Nucleus seed
- (2) Breeder seed
- (3) Foundation seed
- (4) Farmers seed

20. The term 'Stratification' refers to the difference in

- (1) Water activity
- (2) Humidification
- (3) Available water in seed
- (4) Moisture content in seed

21. The seed viability is tested by

- (1) Germination paper test
- (2) Agar plate test
- (3) Topographical tetrazolium test
- (4) Blotter test

22. One of following organisation is not involved in seed quality testing :

- (1) ISTA
- (2) AOSA
- (3) SCST
- (4) APEDA

23. Seed production without sexual fusion is called as

- (1) pseudogamy
- (2) asexual
- (3) apomixis
- (4) afusion

24. One of the following is not used for seed treatment in storage :

- (1) Thiram
- (2) Ceresan
- (3) Captan
- (4) Endosulphon

25. ಬೀಜ ಗುಣಮಟ್ಟದ ಕ್ಷೀಣಿಕೆಯನ್ನು ಸೂಚಿಸುವ ಕಿಣ್ವ

- (1) ನೈಟ್ರೋಜಿನೇಸ್
- (2) ಫಾಸ್ಫಟೇಸ್
- (3) ಪೆರಾಕ್ಸಿಡೇಸ್
- (4) ಯೂರಿಯೇಸ್

26. ಗುಣಮಟ್ಟದ ಬೀಜಗಳು ಈ ಕೊಟ್ಟಿರುವ ಒಂದು ಗುಣಲಕ್ಷಣವನ್ನು ಹೊಂದಿರಬಾರದು.

- (1) ಅತ್ಯಧಿಕ ಮೊಳಕೆ ಪ್ರಮಾಣ
- (2) ಅತ್ಯಧಿಕ ತೇವಾಂಶ
- (3) (High liquor) ಅಧಿಕ ಜೀವ ಚೈತನ್ಯ(ವಿಗರ್)
- (4) ಬೀಜದ ರೋಗಾಣು ರಹಿತತೆ

27. ಬೀಜಕ್ಕಾಗಿರುವ ಹಾನಿಯನ್ನು ನಿರ್ಧರಿಸುವ ಪದ್ಧತಿ

- (1) ಫೆರಿಕ್ ಕ್ಲೋರೈಡ್ ಪರೀಕ್ಷೆ
- (2) ಸೋಡಿಯಂ ಕ್ಲೋರೈಡ್ ಪರೀಕ್ಷೆ
- (3) ಹೈಡ್ರೋ ಕ್ಲೋರೈಡ್ ಪರೀಕ್ಷೆ
- (4) ಅಮೋನಿಯಂ ಕ್ಲೋರೈಡ್ ಪರೀಕ್ಷೆ

28. ಬೀಜ ಹಕ್ಕುಗಳ ಹಾಗೂ ತಳಿ ಸಂರಕ್ಷಣೆ ಪ್ರಾಧಿಕಾರದ ನಿರ್ದೇಶನಾಲಯವಿರುವ ಸ್ಥಳ

- (1) ಬೆಂಗಳೂರು
- (2) ನವದೆಹಲಿ
- (3) ಮುಂಬಯಿ
- (4) ಕೋಲ್ಕತ್ತ

29. ಬೀಜದ ಆರೋಗ್ಯ ಪರೀಕ್ಷೆಯಲ್ಲಿ ಅಗಾರ್ ಪ್ಲೇಟ್ ವಿಧಾನವನ್ನು ಬಳಸಿ ಈ ಕೆಳಕಂಡ ಒಂದು ಜೀವಿಯನ್ನು ಅಥವಾ ವಸ್ತುವನ್ನು ಕಂಡುಹಿಡಿಯಬಹುದು.

- (1) ಮೈಟ್ಸ್ (ನುಸಿ)
- (2) ತೇವಾಂಶ
- (3) ವಿವಿಲ್ಸ್
- (4) ಶೀಲೀಂಧ್ರ

30. ಬೀಜದ ಒಣಗಿಸುವಿಕೆಯಲ್ಲಿ ಈ ಕೆಳಗೆ ಕೊಟ್ಟಿರುವ ಒಂದು ಪದವು ಸಂಬಂಧಿಸಿಲ್ಲ

- (1) ಬ್ಯಾಕ್ ಡ್ರೈಯಿಂಗ್
- (2) ವ್ಯಾಗನ್ ಡ್ರೈಯಿಂಗ್
- (3) ಬಾಕ್ಸ್ ಡ್ರೈಯಿಂಗ್
- (4) ಸಂಗ್ರಹಣಾ ಕೊಠಡಿ ಒಣಗಿಸುವಿಕೆ ಪದ್ಧತಿ

31. ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಇಯರ್ ಕಾಕಲ್ (Ear Cockle) ರೋಗವು ಈ ಕೆಳಕಂಡ ಬೆಳೆಯಲ್ಲಿರುವುದನ್ನು ಪರಿಶೀಲಿಸಲಾಗಿದೆ.

- (1) ಶೇಂಗಾ
- (2) ಸೂರ್ಯಕಾಂತಿ
- (3) ಗೋಧಿ
- (4) ಟೊಮೋಟೊ



25. The enzyme used to test deterioration in seed quality is

- (1) Nitrogenase
- (2) Phosphatase
- (3) Peroxidase
- (4) Urease

26. The quality seeds should not have one of following characteristics :

- (1) High germination
- (2) High moisture
- (3) High liquor
- (4) Absence of seed borne diseases

27. The mechanical damage of seeds is assessed by

- (1) Ferric chloride test
- (2) Sodium chloride test
- (3) Hydrochloride test
- (4) Ammonium chloride test

28. A Directorate of Intellectual Property Rights and Plant Variety Protection is located in

- (1) Bangalore
- (2) New Delhi
- (3) Mumbai
- (4) Kolkata

29. In seed health testing, agar plate method is used to test

- (1) Mites
- (2) Moisture
- (3) Weevils
- (4) Fungi

30. In seed drying, one of the following is an unrelated terminology :

- (1) Bag drying
- (2) Wagon drying
- (3) Box drying
- (4) Storage room drying

31. Ear cockle is generally observed in

- (1) Ground nut
- (2) Sunflower
- (3) Wheat
- (4) Tomato

32. ಬೀಜ ಸಂಗ್ರಹಾಲಯದಲ್ಲಿ ಈ ಕೆಳಗೆ ನಮೂದಿಸಿರುವ ಒಂದು ವಸ್ತುವನ್ನು ಧೂಪ ಹಾಕಲು ಬಳಸುವುದಿಲ್ಲ

- (1) ಇಡಿಬಿ
- (2) ಮಿಥೈಲ್ ಬ್ರೋಮೈಡ್
- (3) ಅಲ್ಯೂಮೀನಿಯಂ ಫಾಸ್ಫೈಡ್
- (4) ಸೆರೆಸಾನ್

33. ಕರ್ನಾಟಕ ರಾಜ್ಯದಲ್ಲಿರುವ ಕೃಷಿ ವಾತಾವರಣ ವಲಯಗಳ ಸಂಖ್ಯೆ

- |        |        |
|--------|--------|
| (1) 5  | (2) 10 |
| (3) 15 | (4) 20 |

34. ಎಲೆ ಬಣ್ಣ ಪಟ್ಟಿಯನ್ನು ಉಪಯೋಗಿಸಿ ನಿರ್ಧರಿಸಲಾಗುವ ಪೋಷಕಾಂಶ

- (1) P (ರಂಜಕ)
- (2) K (ಪೊಟ್ಯಾಷ್)
- (3) N (ಸಾರಜನಕ)
- (4) Zn (ಸತು)

35. ದ್ವಿದಳ ಬೆಳೆಗಳ ಪೋಷಣೆಗೆ ಉಪಯುಕ್ತವಾದುದು

- (1) ರೈಜೋಬಿಯಂ
- (2) ರೈಜೋಪಸ್
- (3) ರಸುಲ
- (4) ರೈಜೋಪೊಗಾನ್

36. ಬಿಟಿ ಬೀಜಗಳು ಹೊಂದಿರುವುದು

- (1) ಎಕ್ಸೋಟಾಕ್ಸಿನ್
- (2) ಎಂಡೋಟಾಕ್ಸಿನ್
- (3) ಫೈಟೋಟಾಕ್ಸಿನ್
- (4) ಬಯೋಟಾಕ್ಸಿನ್

37. ಆಹಾರ ಧಾನ್ಯಗಳಿಗೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದಂತೆ ಕೆಳಗಿನ ಯಾವ ಹೇಳಿಕೆ ಸರಿಯಾದುದಲ್ಲ

- (1) ಬೀಜದ ನಿರ್ದಿಷ್ಟ ವಂಶಾವಳಿಯನ್ನು ತಿಳಿದಿರುವುದು
- (2) ಇವುಗಳ ತಳಿಗಳ ಪರಿಶುದ್ಧತೆ ತಿಳಿದಿರುವುದಿಲ್ಲ
- (3) ಸಕಾಲಕ್ಕೆ ಬೀಜ ಪರಿಕ್ಷೆ ಮಾಡಲಾಗಿರುವ ಬಗ್ಗೆ ತಿಳಿದಿಲ್ಲ
- (4) ಬೀಜದ ಪರಿಶುದ್ಧತೆ ಹಾಗೂ ಆರೋಗ್ಯಗಳ ಮಟ್ಟವು ತಿಳಿಯುವುದು

38. ಹೆಗ್ಗಣಗಳ ಉಪಟಲವನ್ನು ನಿಯಂತ್ರಿಸಲು ಗೋದಾಮಿನ ಸುತ್ತ \_\_\_\_\_ ಸೆಂ.ಮೀ. ಎತ್ತರದ ಹಾಗೂ \_\_\_\_\_ ಸೆಂ.ಮೀ. ಅಗಲದ ತಡೆಗೋಡೆಯನ್ನು (LIP) ನಿರ್ಮಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ.

- (1) 70 ಮತ್ತು 25 cm
- (2) 50 ಮತ್ತು 10 cm
- (3) 90 ಮತ್ತು 15 cm
- (4) 50 ಮತ್ತು 40 cm

32. One of the following is not used for fumigation in storage :

- (1) EDB
- (2) Methyl bromide
- (3) Aluminium Phosphide
- (4) Ceresan

33. The number of agroclimatic zones in Karnataka are

- (1) 5
- (2) 10
- (3) 15
- (4) 20

34. The leaf colour chart is used to asses

- (1) P
- (2) K
- (3) N
- (4) Zn

35. The biofertilizer useful in nitrogen nutrition of pulses :

- (1) *Rhizobium*
- (2) *Rhizopus*
- (3) *Russula*
- (4) *Rhizopogon*

36. Bt seeds will have

- (1) Exotoxin
- (2) Endotoxin
- (3) Phytotoxin
- (4) Biotoxin

37. Which of the following statement is not a true statement with respect to a food grain ?

- (1) The pedigree of the seed is known.
- (2) Its varietal purity is not known.
- (3) Routine seed testing is not known.
- (4) The purity and health status may be known.

38. To avoid rodent menace, they are restricted by constituting the storage building a lip height and width

- (1) 70 and 25 cm
- (2) 50 and 10 cm
- (3) 90 and 15 cm
- (4) 50 and 40 cm

39. ಆಹಾರ ಧಾನ್ಯಗಳಿಗೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದಂತೆ ಈ ಕೆಳಗಿನ ಯಾವ ಮಾನದಂಡಗಳನ್ನು ಪರಿಗಣಿಸುವುದಿಲ್ಲ

- (1) ಬೀಜದ ಜಡಸ್ಥಿತಿ (Seed dormancy)
- (2) ಗುಣಮಟ್ಟ
- (3) ಮಾಲಿನ್ಯಕಾರಕಗಳಿಂದ ಮುಕ್ತವಾಗಿರುವುದು
- (4) ತಳಿ

40. ಬೀಜ ಹಾಗೂ ವಾಣಿಜ್ಯ ಬೆಳೆಗಳ ಉತ್ಪಾದನೆಯಲ್ಲಿ ಅದೃಷ್ಟವಶಾತ್ ಈ ಕೆಳಗಿನ ಯಾವ ಗುಂಪಿನ ಧಾನ್ಯಗಳು ಏಕರೂಪ ಪದ್ಧತಿಯನ್ನು ಹೊಂದಿದೆ ?

- (1) ದ್ವಿದಳ ಧಾನ್ಯಗಳು
- (2) ಮೇವಿನ ಬೆಳೆಗಳು
- (3) ಏಕದಳ ಧಾನ್ಯಗಳು
- (4) ಇವುಗಳಲ್ಲಿ ಯಾವುದೂ ಅಲ್ಲ

41. ಏಕದಳ ಧಾನ್ಯಗಳಲ್ಲಿ ಶೇಕಡವಾರು 80 ರಷ್ಟು ಒಣಪದಾರ್ಥವು ಈ ಕೆಳಗಿನ ಯಾವುದರಿಂದ ಮಾಡಲ್ಪಟ್ಟಿರುತ್ತದೆ.

- (1) ಕೊಬ್ಬು
- (2) ಪ್ರೋಟೀನ್
- (3) ಶರ್ಕರ ಪಿಷ್ಟ (Carbohydrates)
- (4) ಖನಿಜಾಂಶಗಳು (Minerals)

42. ಪಾರಬಾಯಿಲಿಂಗ್ ಎಂಬ ಸಂಸ್ಕರಣೋಪಚಾರವನ್ನು ಆಹಾರ ಧಾನ್ಯಗಳು ಒಣಗಿದ ನಂತರ ಹಾಗೂ ಗಿರಣಿಗೆ ಹಾಕುವ ಮುನ್ನ \_\_\_\_\_ ಮಾಡಲಾಗುವುದು.

- (1) ರಾಸಾಯನಿಕ ಸಂಸ್ಕರಣ
- (2) ಜೈವಿಕ ಸಂಸ್ಕರಣ
- (3) ಭೌತಿಕ ಸಂಸ್ಕರಣ
- (4) ಜಲೋಷ್ಣೀಯ ಸಂಸ್ಕರಣ

43. ತಾಜಾ ಕೊಯ್ಲೋತ್ತರದ ಬತ್ತವು ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಈ ಕೆಳಗಿನ ಯಾವ ಶೇಕಡವಾರು ಆರ್ಧ್ರತೆಯನ್ನು ಹೊಂದಿರುತ್ತದೆ

- (1) ಶೇ. 18-25
- (2) ಶೇ. 30-40
- (3) ಶೇ. 10-25
- (4) ಶೇ. 25-40

44. ಈ ಕೆಳಗಿನ ಯಾವ ರಾಸಾಯನಿಕವು ಗೋದಾಮಿನಲ್ಲಿ ಎರಗುವ ಹಾನಿಕಾರಕ ಸೂಕ್ಷ್ಮಾಣು ಜೀವಿಗಳ ಬೆಳವಣಿಗೆ ನಿಯಂತ್ರಿಸುವುದಿಲ್ಲ

- (1) ಸಾರ್ಬಿಕ್ ಆಸಿಡ್
- (2) ಕಾರ್ಬನ್ ಮೋನಾಕ್ಸೈಡ್
- (3) ಸಲ್ಫರ್ ಆಕ್ಸೈಡ್
- (4) ಪ್ರೊಪಿಯೋನೇಟ್ ಗಳು

**39.** Which of the following parameters is not considered for a food grain ?

- (1) Seed dormancy
- (2) Quality
- (3) Free from contaminants
- (4) Variety

**40.** Which of the following group of grains fortunately have similar practices of seed and commercial crop production ?

- (1) Pulses
- (2) Forage
- (3) Cereals
- (4) None

**41.** 80 percent dry matter of cereals is

- (1) Fats
- (2) Protein
- (3) Carbohydrates
- (4) Minerals

**42.** PARBOILING is this type of treatment after drying before milling :

- (1) Chemical treatment
- (2) Biological treatment
- (3) Physical treatment
- (4) Hydrothermal treatment

**43.** Freshly harvested paddy normally has the moisture content of

- (1) 18-25%
- (2) 30-40%
- (3) 10-25%
- (4) 25-40%

**44.** Which of the following does not inhibit the growth of micro-organisms ?

- (1) Sorbic Acid
- (2) Carbon monoxide
- (3) Sulfur oxide
- (4) Propionates

45. ಕಡಿಮೆ ಒತ್ತಡವನ್ನು ಪಯೋಗಿಸಿ

ಆಹಾರವನ್ನು ಸಂಗ್ರಹಿಸುವ ವಿಧಾನವು

- (1) ಎನೆಪಿಕ್ ಪ್ಯಾಕೇಜಿಂಗ್
- (2) ಹೈಪೋಬಾರಿಕ್ ಸಂಗ್ರಹಣೆ
- (3) ಗ್ಯಾಸ್ ಪ್ಯಾಕೇಜಿಂಗ್
- (4) ಹೈಪರ್ ಬಾರಿಕ್ ಸಂಗ್ರಹಣೆ

46. ಅಲ್ಯೂಮಿನಿಯಂ ಹೊದಿಕೆ (ಕವರ್) ಯು

ಹೀಗೆ ವರ್ತಿಸುತ್ತದೆ :

- (1) ಆವಿಯನ್ನು ತಡೆಯಲು ಉತ್ತಮ ಕವಚ
- (2) ಬೆಳಕನ್ನು ತಡೆಯಲು ಉತ್ತಮ ಕವಚ
- (3) ಆಮ್ಲಜನಕವನ್ನು ತಡೆಯಲು ಉತ್ತಮ ಕವಚ
- (4) ಮೇಲಿನವೆಲ್ಲವೂ

47. ಐ.ಪಿ.ಪಿ. (IPP) ಎಂದರೆ

- (1) ಇನ್ಸಿ ಟೂಟ್ ಆಫ್ ಪ್ಯಾಕೇಜ್ ಪ್ರೊಟೆಕ್ಷನ್
- (2) ಇನ್ಸಿ ಟೂಟ್ ಆಫ್ ಪ್ಯಾಕೇಜಿಂಗ್ ಪ್ರೊಫೆಷನಲ್ಸ್
- (3) ಇನ್ಸಿ ಟೂಟ್ ಆಫ್ ಪ್ಲಾಸ್ಟಿಕ್ ಪ್ಯಾಕೇಜಿಂಗ್
- (4) ಇಂಡಿಯನ್ ಪ್ಯಾಕೇಜಿಂಗ್ ಪ್ರೊಫೆಷನಲ್ಸ್

48. ಇತ್ತೀಚಿನ ದಿನಗಳಲ್ಲಿ ಬ್ರೆಡ್ ನ್ನು ಈ ಕೆಳಗಿನ

ಯಾವ ಕವಚ(ವಸ್ತು)ದಿಂದ ಪ್ರಧಾನವಾಗಿ ಸಂರಕ್ಷಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ.

- (1) HDPE ಚೀಲ
- (2) LDPE ಚೀಲ
- (3) (1) ಮತ್ತು (2) ಎರಡೂ
- (4) ಹೊಳಪಿನ ಅನುಕರಣೆಯ ಚರ್ಮಚೀಲ

49. ಪಿ.ಎಫ್.ಎ. (PFA) ಎಂದರೆ

- (1) ಪ್ರಾಡಕ್ಟ್ ಫ್ಲೇವರ್ ಅನಾಲಿಸಿಸ್
- (2) ಪ್ರಿವೆನ್ಷನ್ ಆಫ್ ಫುಡ್ ಆಡಲ್ಟರೇಷನ್
- (3) ಪ್ಯಾಶ್ಚರೈಜ್ಡ್ ಫುಡ್ ಅಪ್ಲಿಕೇಷನ್
- (4) ಪ್ರೊಸೆಸ್ಡ್ ಫುಡ್ ಆಕ್ಟ್

50. ಸಿ.ಎಫ್.ಟಿ.ಆರ್.ಐ. (CFTRI) ಭಾರತದಲ್ಲಿ ಕೆಳಗಿನ ಯಾವ ನಗರದಲ್ಲಿದೆ ?

- (1) ಬೆಂಗಳೂರು
- (2) ಕೊಲ್ಕತ್ತಾ
- (3) ಮೈಸೂರು
- (4) ಮುಂಬೈ

51. ಅಂತರಾಷ್ಟ್ರೀಯ ಗುಣಮಟ್ಟದ ಸಂಘಟನೆಯ (ISO) ಮಾನಕಗಳೆಂದರೆ

- (1) ಆದೇಶಾತ್ಮಕ ಅನುಶಾಸನಗಳು
- (2) ಆದೇಶಾತ್ಮಕ ವಿನಿಯಮಗಳು
- (3) ಆದೇಶಾತ್ಮಕವಲ್ಲದ ವಿನಿಯಮಗಳು
- (4) ಆದೇಶಾತ್ಮಕವಲ್ಲದ ಅನುಶಾಸನಗಳು

52. ಉಗ್ರಾಣದ ಎಲ್ಲಾ ಬಾಗಿಲು ಮತ್ತು

ಗವಾಕ್ಷಿಗಳ ಸಂಪೂರ್ಣ ಮುಚ್ಚುವಿಕೆಯನ್ನು ಕೆಳಗಿನ ಯಾವುದನ್ನು ತಪ್ಪಿಸಲು ನಿಯಂತ್ರಿಸುವ ವಿಧಾನವಾಗಿದೆ ?

- (1) ಶಿಲೀಂಧ್ರ (Fungi)
- (2) ಬ್ಯಾಕ್ಟೀರಿಯಾ
- (3) ಹೆಗ್ಗಣ (Rodents)
- (4) ತೊಣಚಿ (Mites)

**45.** Storage of food under reduced pressure is called

- (1) Aseptic packaging
- (2) Hypobaric storage
- (3) Gas packaging
- (4) Hyperbaric storage

**46.** Aluminum foil acts

- (1) As a good barrier for vapour
- (2) As a good barrier for light
- (3) As a good barrier for oxygen
- (4) All the above

**47.** IPP stands for

- (1) Institute of Package Protection
- (2) Institute of Packaging Professionals
- (3) Institute of Plastic Packaging
- (4) Indian Packaging Professionals

**48.** Now-a-days, bread is usually packaged in

- (1) HDPE bags
- (2) LDPE bags
- (3) Both (1) and (2)
- (4) Glazed imitation parchment bags

**49.** PFA stand for

- (1) Product Flavour Analysis
- (2) Prevention of Food Adulteration
- (3) Pasteurized Food Application
- (4) Processed Food Act

**50.** CFTRI is located at the following city in India ?

- (1) Bangalore
- (2) Kolkata
- (3) Mysore
- (4) Mumbai

**51.** ISO standards are

- (1) Mandatory orders
- (2) Mandatory regulations
- (3) Non-mandatory regulations
- (4) Non-mandatory orders

**52.** All the openings in the storage structure should be sealed to control

- (1) Fungi
- (2) Bacteria
- (3) Rodents
- (4) Mites

53. ಈ ಕೆಳಗಿನವುಗಳಲ್ಲಿ ಗೋದಾಮಿನಲ್ಲಿ ಬಳಸುವ ಗಾಜಿನ ಉಣ್ಣೆಯ ಉದ್ದೇಶ
- (1) ಪಕ್ಷಿಗಳ ಕಾಟ ತಪ್ಪಿಸುವುದು
  - (2) ಕೀಟಗಳಿಂದ ರಕ್ಷಿಸುವುದು
  - (3) ಶಿಲೀಂಧ್ರಗಳಿಂದ ರಕ್ಷಿಸುವುದು
  - (4) ಅಗ್ನಿಯಿಂದ ರಕ್ಷಿಸುವುದು

54. ಗೋದಾಮಿನಲ್ಲಿ ಅಕ್ಕಿ ಶೇಖರಣೆ ಮಾಡುವಾಗ ಎರಗುವ ಕೀಟ
- (1) ದ್ವಿದಳ ಧಾನ್ಯದ ಜೀರುಂಡೆ
  - (2) ಅಕ್ಕಿ ಪತಂಗ
  - (3) ಖಾಪ್ರ ಜೀರುಂಡೆ
  - (4) ಗುಂಧಿ ಹುಳು

55. ಗೋಧಿಯಲ್ಲಿನ ಶೇಕಡ ಕೊಯ್ಲು ಸೂಚ್ಯಂಕ (ಹಾರ್ವೆನ್ಸ್ ಇಂಡೆಕ್ಸ್) ಈ ಕೆಳಗಿನವುಗಳಲ್ಲಿ ಯಾವುದಾಗಿದೆ
- |            |            |
|------------|------------|
| (1) 20-28% | (2) 30-35% |
| (3) 60-65% | (4) 40-45% |

56. ಭತ್ತದ ಗಿರಣಿಯ (milling) ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಈ ಕೆಳಗಿನ ಯಾವ ಪೋಷಕಾಂಶವು ಅಧಿಕವಾಗಿ ನಷ್ಟವಾಗುವ ಸಮಸ್ಯೆ ಇದೆ
- (1) ವಿಟಮಿನ್-ಎ
  - (2) ರೈಬೋಫ್ಲೇವಿನ್
  - (3) ವಿಟಮಿನ್-ಡಿ
  - (4) ಥೈಯಮಿನ್

57. ಸಂಸ್ಕರಿಸಿದ ಗೋಧಿಯ ಉತ್ಪನ್ನಗಳಲ್ಲಿ ಸಂಸ್ಕರಿಸಲ್ಪಟ್ಟ ಉತ್ಪನ್ನ ಯಾವುದು
- (1) ಇಡೀ ಗೋಧಿ ಹಿಟ್ಟು
  - (2) ಸೆಮೋಲಿನ
  - (3) ಮೈದಾ
  - (4) ಮ್ಯಾಕರೋನಿ

58. ಬತ್ತದ ತವಡಿನಲ್ಲಿ ಸಮೃದ್ಧವಾಗಿ ಕಂಡುಬರುವ ಪೌಷ್ಟಿಕಾಂಶ
- (1) ಪ್ರೋಟೀನ್
  - (2) ನಾರಿನಾಂಶ
  - (3) ಶರ್ಕರಪಿಷ್ಟಗಳು (Carbohydrates)
  - (4) ವಿಟಮಿನ್ ಗಳು

59. ಮಲಿಯರ್ಡ್ ಪ್ರಕ್ರಿಯೆಯು ಈ ಕೆಳಕಂಡ ಎರಡು ಪದಾರ್ಥಗಳ ನಡುವೆ ಏರ್ಪಡುತ್ತದೆ
- (1) ಪ್ರೋಟೀನ್ ಮತ್ತು ಸಕ್ಕರೆ
  - (2) ತೌಡು (Bran) ಮತ್ತು ನೀರು
  - (3) ಸಕ್ಕರೆ ಮತ್ತು ನೀರು
  - (4) ಉಪ್ಪು ಮತ್ತು ನೀರು

60. ದ್ವಿದಳ ಧಾನ್ಯಗಳ ಕೊಯ್ಲೋತ್ತರ ಸಂಸ್ಕರಣೆ ಮತ್ತು ಒಣಗಿಸುವಿಕೆಯ ನಂತರ ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಈ ಕೆಳಗಿನ ಯಾವ ವಿಟಮಿನ್ ನಷ್ಟ ಹೊಂದುತ್ತದೆ ?
- (1) ವಿಟಮಿನ್ ಸಿ
  - (2) ವಿಟಮಿನ್ ಕೆ
  - (3) ವಿಟಮಿನ್ ಡಿ
  - (4) ವಿಟಮಿನ್ ಬಿ2



- 53.** Which one of the following is applicable to glass wool in storage structures ?
- (1) Bird proof
  - (2) Insect proof
  - (3) Fungal proof
  - (4) Fire proof
- 54.** The most common stored grain pest in rice is
- (1) Pulse Beetle
  - (2) Rice Moth
  - (3) Khapra Beetle
  - (4) Gundhi Bug
- 55.** Harvest Index of wheat is
- (1) 20-28%
  - (2) 30-35%
  - (3) 60-65%
  - (4) 40-45%
- 56.** During milling process of Rice, which one of the nutrient is greatly reduced (lost) ?
- (1) Vitamin A
  - (2) Riboflavin
  - (3) Vitamin D
  - (4) Thiamin
- 57.** Among the wheat processed products the refined flour is
- (1) Whole wheat flour
  - (2) Semolina
  - (3) Maida
  - (4) Macaroni
- 58.** Rice bran is rich in
- (1) Protein
  - (2) Fibre
  - (3) Carbohydrates
  - (4) Vitamins
- 59.** Malliard reaction occurs between
- (1) Protein & Sugar
  - (2) Bran & Water
  - (3) Sugar & Water
  - (4) Salt & Water
- 60.** Vitamin which is very much prone to loss after harvest and drying of pulses :
- (1) Vitamin C
  - (2) Vitamin K
  - (3) Vitamin D
  - (4) Vitamin B<sub>2</sub>

61. ಕೇಂದ್ರೀಯ ಅಗ್ ಮಾರ್ಕ್ (Agmark)

ಪ್ರಯೋಗಾಲಯವಿರುವ ಸ್ಥಳ ಯಾವುದು

- (1) ಕಾನಪುರ (2) ಗುಂಟೂರು  
(3) ನಾಗಪುರ (4) ತಿರುಪುರ

62. ಪ್ಯಾಕೇಜಿಂಗ್ ಗೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದಂತೆ ಈ ಕೆಳಗಿನ ಯಾವ ಹೇಳಿಕೆ ಅತ್ಯಂತ ಪ್ರಮುಖವಾದುದಾಗಿದೆ ?

- (1) ಉತ್ಪನ್ನದ ಬೆಲೆಯನ್ನು ಹೆಚ್ಚಾಗಿಸುವುದು  
(2) ಉತ್ಪನ್ನವನ್ನು ಆಲಂಕರಿಸುವುದು  
(3) ಉತ್ಪನ್ನವನ್ನು ಒಳಗಿನಿಂದಲೇ ಸಂರಕ್ಷಿಸಿಡುವುದು  
(4) ಸಾಗಣೆಗೆ ಸಹಕಾರಿಯಾಗಿಸುವುದು

63. ಈ ಕೆಳಗಿನ ಯಾವ ಪ್ಯಾಕೇಜಿಂಗ್ ವಸ್ತುವನ್ನು ಸಂಸ್ಕರಿಸಿದ ಆಹಾರವನ್ನು ಸಂರಕ್ಷಿಸಲು ಬಳಸುವುದಿಲ್ಲ ?

- (1) ಸೆಣಬಿನ ಚೀಲ  
(2) ಗಾಜಿನ ಡಬ್ಬಿ  
(3) ಅಲ್ಯೂಮಿನಿಯಂ ಹಾಳೆ  
(4) ಟಿನ್ ಡಬ್ಬಿ

64. ಕೃಷಿ ಉತ್ಪನ್ನ(Grading & marketing)

ಕಾಯಿದೆಯು ಕಾರ್ಯರೂಪಕ್ಕೆ ಬಂದದ್ದು

- (1) 1957 (2) 1947  
(3) 1937 (4) 1973

65. ಕೃಷಿ ಉತ್ಪನ್ನಗಳ ಕನಿಷ್ಠ ಬೆಂಬಲ ಬೆಲೆಯನ್ನು ನಿರ್ಧರಿಸಲು ಈ ಕೆಳಕಂಡ ಯಾವ ಸಂಸ್ಥೆಯು ಗುಣಮಟ್ಟಗಳ ಮಾನಕಗಳನ್ನು ನೀಡುತ್ತದೆ

- (1) ಕೇಂದ್ರೀಯ ನೋಡಲ್ ಎಜೆನ್ಸಿಗಳು  
(2) ಐ.ಎಸ್.ಒ.(ISO) ಅಂತರಾಷ್ಟ್ರೀಯ ಮಾನಕಗಳ ಸಂಸ್ಥೆ  
(3) ಕೊಡೆಕ್ಸ್ ಅಲಿಮೆಂಟಾರಿಯಸ್ ಕಮೀಷನ್ (CAC)  
(4) ಎಫ್.ಎ.ಒ. (FAO) ಆಹಾರ & ಕೃಷಿ ಸಂಸ್ಥೆ

66. ಪೂಸಾ ಬಿನ್ ಎಂಬ ಮಾದರಿ ಗೋದಾಮನ್ನು ನಿರ್ಮಿಸಿದ ಸಂಸ್ಥೆ

- (1) ಎನ್.ಬಿ.ಪಿ.ಜಿ.ಆರ್. (ರಾಷ್ಟ್ರೀಯ ಬೆಳೆ ತಳಿಗಳ ಸಂಪನ್ಮೂಲ ಬ್ಯೂರೋ)  
(2) ಐ.ಎ.ಆರ್.ಐ. (ಭಾರತೀಯ ಕೃಷಿ ಸಂಶೋಧನಾ ಸಂಸ್ಥೆ)  
(3) ಐ.ಜಿ.ಎಸ್.ಐ. (ಭಾರತೀಯ ಧಾನ್ಯ ಸಂರಕ್ಷಣಾ ಸಂಸ್ಥೆ)  
(4) ಪುಡ್ ಕಾರ್ಪೊರೇಷನ್ ಆಫ್ ಇಂಡಿಯಾ (ಭಾರತ ಆಹಾರ ನಿಗಮ)

**61.** Central AGMARK laboratory is located at

- (1) Kanpur
- (2) Guntur
- (3) Nagpur
- (4) Tirupur

**62.** Which of the statement is most important with respect to packaging ?

- (1) To add to the cost of the product
- (2) To make the product fanciful
- (3) In order to protect the product inside
- (4) To make easy for conveyance

**63.** Which of the following packaging materials are not used for processed foods ?

- (1) Jute Cloth
- (2) Glass container
- (3) Aluminum foils
- (4) Tin containers

**64.** Agricultural Produce (Grading & Marketing) Act came into being in

- (1) 1957
- (2) 1947
- (3) 1937
- (4) 1973

**65.** Who lays down quality standards for various commodities for the purpose of minimum support price ?

- (1) The Central Nodal Agencies
- (2) International Organization for Standards (ISO)
- (3) Codex Alimentarius Commission (CAC)
- (4) Food and Agricultural Organization (FAO)

**66.** PUSA BIN a storage structure designed by

- (1) National Bureau of Plant Genetic Resources
- (2) Indian Agricultural Research Institute
- (3) Indian Grain Storage Institute
- (4) Food Corporation of India

67. ಕಡಲ ಕಿನಾರೆ ಅಥವಾ ವಿಮಾನ ನಿಲ್ದಾಣಗಳ ಬಳಿ ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ನಿರ್ಮಿಸಲ್ಪಡುವ ಗೋದಾಮಿನ ಉಗ್ರಾಣದ ಪ್ರಕಾರವು ಇವುಗಳಲ್ಲಿ ಒಂದಾಗಿದೆ

- (1) ಜನರಲ್ ವೇರಹೌಸ್ ಗಳು
- (2) ಬಾಂಡೆಡ್ ವೇರಹೌಸ್ ಗಳು
- (3) ರೆಫ್ರಿಜರೇಟೆಡ್ ವೇರಹೌಸ್ ಗಳು
- (4) ವಿಶೇಷ ಉತ್ಪನ್ನ ವೇರಹೌಸ್ ಗಳು

68. ಒಂದು ವೇಳೆ ಅಭಿವೃದ್ಧಿ ಹೊಂದುತ್ತಿರುವ ವ್ಯಾಪಾರಿಯು ಶೈತ್ಯಾಗಾರ ನಿರ್ಮಿಸಬೇಕೆಂದಾಗ, ಆತನು ಯಾವ ಕೆಳಕಂಡ ಸಂಸ್ಥೆಯಿಂದ ಅನುಮತಿ (ಪರವಾನಗಿ) ಪಡೆಯಬೇಕಾಗುತ್ತದೆ

- (1) ಕೋಲ್ಡ್ ಸ್ಟೋರೇಜ್ ಆರ್ಡರ್ (ಶೀತಲ ಸಂಗ್ರಹಣಾ ಆದೇಶ)
- (2) ನ್ಯಾಷನಲ್ ಕಮಿಷನ್ ಆನ್ ಆಗ್ರಿಕಲ್ಚರ್ (ರಾಷ್ಟ್ರೀಯ ಕೃಷಿ ಆಯೋಗ)
- (3) ಅಗ್ರಿಕಲ್ಚರಲ್ ಮಾರ್ಕೆಟಿಂಗ್ ಅಡವೈಸರ್ (ಕೃಷಿ ಮಾರುಕಟ್ಟೆ ಸಲಹೆಗಾರ)
- (4) ಸ್ಟೇಟ್ ವೇರಹೌಸ್ ಕಾರ್ಪೊರೇಷನ್ (ರಾಜ್ಯ ಉಗ್ರಾಣ ನಿಗಮ)

69. ಕೃಷಿಯ ಯಾವ ಉತ್ಪನ್ನವು ಶೈತ್ಯಾಗಾರದ ಅತೀ ಹೆಚ್ಚು ಶೋಷಕತೆಯನ್ನು ಹೊಂದಿದೆ ?

- (1) ಭತ್ತ
- (2) ಆಲೂಗೆಡ್ಡೆ
- (3) ಗೋಧಿ
- (4) ಬೇಳೆಕಾಳುಗಳು

70. ಅಕ್ಕಿಯ ಪಾಲಿಷಿಂಗ್ ಮಾಡುವ ಉದ್ದೇಶವು ಇದನ್ನೂ ಸಹ ಒಳಗೊಳ್ಳುತ್ತದೆ

- (1) ಅಕ್ಕಿಯನ್ನು ಗಾತ್ರದ ಪ್ರಕಾರ ಬೇರ್ಪಡಿಸುವುದು
- (2) ತುಂಡಾದ ಅಕ್ಕಿಯನ್ನು ಪೂರ್ಣಧಾನ್ಯದ ಅಕ್ಕಿಯಿಂದ ಬೇರ್ಪಡಿಸುವುದು
- (3) ಅಕ್ಕಿಯಿಂದ ತವಡು ಮತ್ತು ಜಿರ್ಮ್ (ಮೂಲ ಬೀಜ) ಬೇರ್ಪಡಿಸುವುದು
- (4) ಹೊಟ್ಟು, ತವಡು ಮತ್ತು ಅಕ್ಕಿಯನ್ನು ಬೇರ್ಪಡಿಸುವುದು

71. ಗೋಧಿ ಕಾಳುಗಳನ್ನು ದಾಸ್ತಾನು ಮಾಡಲು ಸುರಕ್ಷತೆಯ ದೃಷ್ಟಿಯಿಂದ ಅವುಗಳಲ್ಲಿ ತೇವಾಂಶ ಎಷ್ಟಿರಬೇಕು ?

- |         |         |
|---------|---------|
| (1) 12% | (2) 14% |
| (3) 17% | (4) 20% |

72. ಭಾರತದಲ್ಲಿ ಉತ್ಪಾದಿಸಲ್ಪಡುವ ಆಹಾರಧಾನ್ಯಗಳಲ್ಲಿ ದಾಸ್ತಾನು ಮಾಡುವಾಗ ಎಷ್ಟು ನಷ್ಟವಾಗುತ್ತದೆ ?

- |         |         |
|---------|---------|
| (1) 10% | (2) 3%  |
| (3) 6%  | (4) 15% |

73. ಭಾರತದಲ್ಲಿ ಆಹಾರ ದಾಸ್ತಾನಿನ ಬಹು ಮುಖ್ಯ ಭಾಗವನ್ನು ಯಾರು ನಿಭಾಯಿಸುತ್ತಾರೆ ?

- (1) FCI ಗೋದಾಮು
- (2) ರೈತರು
- (3) ಸಹಕಾರಿ ಸಂಸ್ಥೆಗಳು
- (4) ರಾಜ್ಯಮಟ್ಟದ ಗೋದಾಮುಗಳು

67. Warehouse type constructed usually at seaport or airport :

- (1) General warehouses
- (2) Bonded warehouses
- (3) Refrigerated warehouses
- (4) Special commodity warehouses

68. If a prospective entrepreneur wants to construct cold storage, he must obtain permission from

- (1) Cold Storage Order
- (2) National Commission on Agriculture
- (3) Agricultural Marketing Advisor
- (4) State Warehouse Corporation

69. Which agricultural commodity exploits maximum cold storage utilization ?

- (1) Paddy
- (2) Potato
- (3) Wheat
- (4) Split grains

70. Polishing in rice generally involves

- (1) Separation of rice by size
- (2) Separation of parts of broken grain from whole grain
- (3) Removal of bran and germ from rice grain
- (4) Mechanical separation of husk, bran and rice

71. What is ideal and safe moisture percentage to store wheat grains ?

- (1) 12%
- (2) 14%
- (3) 17%
- (4) 20%

72. On an average, what percent of food produced in India is lost during storage ?

- (1) 10%
- (2) 3%
- (3) 6%
- (4) 15%

73. Who handles major part of grains stored in India ?

- (1) FCI godowns
- (2) Farmers
- (3) Co-operatives
- (4) State warehouses

74. ಭಾರತೀಯ ಆಹಾರ ನಿಗಮವು \_\_\_\_\_  
(ಶೇಖರಣಾ) ದಾಸ್ತಾನು ಪದ್ಧತಿಯನ್ನು  
ಅನುಸರಿಸುತ್ತದೆ.

- (1) ಸೈಲೋ ಪದ್ಧತಿ
- (2) CAP ಪದ್ಧತಿ
- (3) ನೆಲಮಾಳಿಗೆ ಪದ್ಧತಿ
- (4) ತೆರೆದ ಡಬ್ಬಗಳು

75. ಪ್ಲಾಸ್ಟಿಕ್ ಹೊದಿಕೆಯಿರುವ ಬಿದಿರಿನ ಧಾನ್ಯ  
ದಾಸ್ತಾನು ಪೆಟ್ಟಿಗೆಗಳನ್ನು ಎಲ್ಲಿ  
ಶೋಧಿಸಲಾಯಿತು ?

- (1) ಅಕೋಲ (2) ಜುನಾಗಢ
- (3) ಮಂಡ್ಯ (4) ವಾರಣಾಸಿ

76. ಧಾನ್ಯದ ಗುಣಮಟ್ಟ ವಿಶ್ಲೇಷಿಸುವಾಗ  
ತುಂಡಾದ ಕಾಳು ಎಂದು ಯಾವುದಕ್ಕೆ  
ಹೇಳುವರು ?

- (1)  $< 1/2$  (ಪೂರ್ಣ ಧಾನ್ಯದ ಅರ್ಧ  
ಕ್ಕಿಂತ ಕಡಿಮೆ ಕಾಳು)
- (2)  $< 3/4$  (ಪೂರ್ಣ ಧಾನ್ಯದ ಮುಕ್ಕಾಲಿ-  
ಗಿಂತ ಕಡಿಮೆ)
- (3)  $< 1/4$  (ಪೂರ್ಣ ಧಾನ್ಯದ ಕಾಲಿಗಿಂತ  
ಕಡಿಮೆ)
- (4)  $> 3/4$  (ಪೂರ್ಣ ಧಾನ್ಯದ ಮುಕ್ಕಾಲಿ-  
ಗಿಂತ ದೊಡ್ಡದು)

77. ಬಳಪದ ಕಾಳು ಎಂದು ಯಾವ ಕಾಳಿಗೆ  
ಕರೆಯುತ್ತಾರೆ ?

- (1) ಪಾರದರ್ಶಕ, ಮೃದು,  
ಆಕರ್ಷಕವಲ್ಲದ
- (2) ಪಾರದರ್ಶಕವಲ್ಲದ,  
ಮುರಿಯಬಹುದಾದ, ಬಿಳಿಬಣ್ಣದ
- (3) ಪಾರದರ್ಶಕ, ಮುರಿಯಬಹುದಾದ,  
ಬಿಳಿಬಣ್ಣದ
- (4) ಪಾರದರ್ಶಕವಲ್ಲದ, ಮೃದು,  
ಬಿಳಿಬಣ್ಣದ

78. ಕಾಳಿನಲ್ಲಿರುವ ಕೀಟಗಳ ಸಂಖ್ಯೆ ಆಧರಿಸಿ,  
ಕಾಳುಗಳನ್ನು ಹೇಗೆ ವಿಂಗಡಿಸುವರು ?

- (1) ಕೀಟರಹಿತ, ಕೀಟಸಹಿತ
- (2) ಕೀಟರಹಿತ, ಕಡಿಮೆ, ಹೆಚ್ಚಿನ ಪ್ರಮಾಣದ
- (3) ಕಡಿಮೆ ಹಾಗೂ ಹೆಚ್ಚು ಕೀಟಗಳು
- (4) ಕೀಟರಹಿತ, ಕಡಿಮೆ, ಹೆಚ್ಚುಕೀಟಗಳು

79. ಸಿ ಗುಂಪಿನ ಗೋಧಿ ಕಾಳುಗಳಲ್ಲಿ ನುಸಿ  
ಸಹಿತವಾದ ಎಷ್ಟು ಪ್ರಮಾಣದ ಕಾಳನ್ನು  
ಮಾನ್ಯ ಮಾಡಬಹುದು

- (1) 4-7% (2) 2-5%
- (3) 7-10% (4) 1-3%

74. Food Corporation of India generally adopts \_\_\_\_\_ system of storage for grains.

- (1) Silo system
- (2) CAP system
- (3) Underground storage
- (4) Open bins

75. Polyethylene lined bamboo storage bins for grains have been developed at

- (1) Akola
- (2) Junagarh
- (3) Mandya
- (4) Varanasi

76. Broken grain, considered undesirable for good quality grain refer to grains

- (1)  $< 1/2$  of full grain
- (2)  $< 3/4$  of full grain
- (3)  $< 1/4$  of full grain
- (4)  $> 3/4$  of full grain

77. Chalky grain refers to grain having

- (1) Transparent, soft, dull colour
- (2) Opaque, brittle, white colour
- (3) Transparent, brittle, white colour
- (4) Opaque, soft, white colour

78. Based on insect population, grains are classified into

- (1) Free & infested
- (2) Free, few and abundant
- (3) Poor & heavy
- (4) Free, few and heavy

79. Percentage of weevilled grains allowed in C category wheat grains is

- (1) 4-7%
- (2) 2-5%
- (3) 7-10%
- (4) 1-3%

80. ಭಾರತದಲ್ಲಿನ ಆಹಾರಧಾನ್ಯಗಳಲ್ಲಿ ಸಿಗಬಹುದಾದ ಧಾತುಗಳಲ್ಲಿ ಅತಿ ವಿಷಕಾರಕ ಧಾತು ಯಾವುದು ?

- (1) ಪಾದರಸ
- (2) ಸತು
- (3) ತಾಮ್ರ
- (4) ಕಬ್ಬಿಣ

81. ಆಹಾರಧಾನ್ಯದ ಗುಣಮಟ್ಟದಲ್ಲಿ, ಕೆಳಗಿನ ಯಾವುದು ಆಂತರಿಕ ಗುಣ ?

- (1) ತೇವಾಂಶ
- (2) ರೋಗಪೀಡಿತ ಕಾಳು
- (3) ಇಡಿಯಾದ ಸಾಂದ್ರತೆ
- (4) ಕಾಳಿನ ವಯಸ್ಸು

82. ಕೆಳಗಿನ ಆಹಾರಧಾನ್ಯಗಳಲ್ಲಿ ದಾಸ್ತಾನು ಕೀಟಗಳಿಗೆ ನಿರೋಧಕ ಶಕ್ತಿ ಹೊಂದಿರುವುದು ಯಾವುದು ?

- (1) ಜವೆಗೋಧಿ
- (2) ಗೋಧಿ
- (3) ಜೋಳ
- (4) ರಾಗಿ

83. ಸರಿಯಾಗಿ ಒಣಗಿಸದ ಧಾನ್ಯಗಳನ್ನು ಸಂಗ್ರಹಿಸಿದಾಗ ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಯಾವ ವಿಷವು ಬಿಡುಗಡೆಯಾಗುವುದು ?

- (1) ಪೋಸ್ಟೈಡ್
- (2) ಹೈಡ್ರೋಜನ್ ಸಲ್ಫೈಡ್
- (3) ಅಫ್ಲೋಟಾಕ್ಸಿನ್
- (4) ನ್ಯೂರೋಟಾಕ್ಸಿನ್

84. ಆಹಾರ ದಾಸ್ತಾನು ಮಳಿಗೆಯಲ್ಲಿ ಇಲಿ ನಿಯಂತ್ರಣದ ಮುಖ್ಯ ತತ್ವವೇನು ?

- (1) ಇಲಿ ಪಾಷಾಣ ಉಪಯೋಗಿಸುವುದು
- (2) ಚೆನ್ನಾಗಿ ಗಾಳಿಯಾಡುವುದು
- (3) ಇಲಿಗಳ ದಾಳಿಯನ್ನು ತಡೆಯುವುದು
- (4) ಇಲಿಗಳ ಸಂತಾನ ನಿಯಂತ್ರಣ

85. ಕೆಳಗಿನ ಕೀಟಗಳಲ್ಲಿ ಯಾವ ಕೀಟವು ಕಾಳನ್ನು ಕೊರೆದು ಅದರಲ್ಲೇ ವಾಸ ಮಾಡುವುದು ?

- (1) ಪಲ್ಸ್ ಬೀಟಲ್
- (2) ರೈಸ್ ವೀವಿಲ್
- (3) ವೀಟ್ ಸೊಳ್ಳೆ
- (4) ಕಾರ್ನ್ ಬೋರರ್ (ಕಾಳು ಕೊರಕ)

86. ಭಾರತೀಯ ಕೀಟನಾಶಕ ಕಾಯಿದೆ ಯಾವ ವರ್ಷ ಜಾರಿಗೆ ಬಂತು ?

- (1) 1947
- (2) 1972
- (3) 1981
- (4) 1968



**80.** Which is the most poisonous metal that may find a place in food grains in India ?

- (1) Mercury
- (2) Lead
- (3) Copper
- (4) Iron

**81.** Which of the following is an intrinsic factor of grain quality ?

- (1) Moisture
- (2) Infection of grain
- (3) Bulk density
- (4) Age

**82.** Which grain is known for relatively better resistance against store pests ?

- (1) Barley
- (2) Wheat
- (3) Jowar
- (4) Ragi

**83.** Most common poison in food grains developed during storage due to poor drying is

- (1) Phosphide
- (2) Hydrogen sulphide
- (3) Aflotoxin
- (4) Neurotoxin

**84.** Effective rat control in food storage needs to be focussed on

- (1) Use of rodenticides
- (2) Good aeration
- (3) Prevention of rat attack
- (4) Rat's population control

**85.** Which of the following pests bore the grains and stay in it ?

- (1) Pulse beetle
- (2) Rice weevil
- (3) Wheat fly
- (4) Corn borer

**86.** Indian Insecticide Act was promulgated during the year

- (1) 1947
- (2) 1972
- (3) 1981
- (4) 1968

87. ಆಹಾರ ಸುರಕ್ಷತೆಯ ಪ್ರಾಧಿಕಾರವು ಯಾವ ಮಂತ್ರಿಗಳ ಅಡಿ ಕಾರ್ಯ ನಿರ್ವಹಿಸುವುದು

- (1) ಪರಿಸರ ಮಂತ್ರಾಲಯ
- (2) ಕೃಷಿ ಮಂತ್ರಾಲಯ
- (3) ವಾಣಿಜ್ಯ ಮಂತ್ರಾಲಯ
- (4) ಆರೋಗ್ಯ ಮಂತ್ರಾಲಯ

88. ಯಾವ ರಾಜ್ಯದಲ್ಲಿ ಹಲವಾರು ವರ್ಷಗಳಿಂದ ಹೆಚ್ಚು ಕೀಟನಾಶಕಗಳು ಉಪಯೋಗಿಸಲ್ಪಡುತ್ತದೆ ?

- (1) ಆಂಧ್ರ ಪ್ರದೇಶ
- (2) ಗುಜರಾತ್
- (3) ಮಹಾರಾಷ್ಟ್ರ
- (4) ಪಂಜಾಬ್

89. ಕೆಳಗೆ ಕೊಟ್ಟಿರುವ ದ್ವಿದಳ ಧಾನ್ಯಗಳಲ್ಲಿ ಯಾವುದರಲ್ಲಿ ಅತಿ ಹೆಚ್ಚು ಪ್ರೋಟೀನ್ ಇರುತ್ತದೆ ?

- (1) ಹೆಸರು ಕಾಳು
- (2) ತೊಗರಿ ಕಾಳು
- (3) ಉದ್ದು
- (4) ಮಸೂರ್ ಕಾಳು

90. ಮೆಕ್ಕೆಜೋಳ, ಜೋಳ ಹಾಗೂ ಸೆಜ್ಜೆಯನ್ನು ಆಹಾರಕೊಸ್ಕರ ಸಂಗ್ರಹಿಸುವಾಗ ಕೆಳಗೆ ಕೊಟ್ಟಿರುವ ಯಾವ ಕಳೆ ಬೀಜವಿರುವುದು ಕಡ್ಡಾಯವಾಗಿ ವರ್ಜ್ಯ ?

- (1) ಇಯಪಟೋರಿಯಂ ಇಂಡಿಕಾ
- (2) ಅರ್ಜಿಮೋನ್ ಮೆಕ್ಸಿಕಾನಾ
- (3) ಲ್ಯಾಂಟಾನಾ ಕೆಮೆರಾ
- (4) ಯೂಫೋರ್ಬಿಯಾ ಹಿರ್ಟಾ

91. ಆಹಾರಧಾನ್ಯ ಸಂಗ್ರಹಿಸುವಾಗ ಆಹಾರವಲ್ಲದ ವಸ್ತುಗಳು ಹೆಚ್ಚೆಂದರೆ ಎಷ್ಟಿರಬೇಕು ? (ಭತ್ತ ಬಿಟ್ಟು)

- |        |          |
|--------|----------|
| (1) 3% | (2) 5%   |
| (3) 1% | (4) 0.5% |

92. ಕೀಟನಾಶಕಗಳು ಮಾನವ ಶರೀರದಲ್ಲಿ ವಿಷವಾದಾಗ, ಅದನ್ನು ವಿಸರ್ಜಿಸುವ ರಾಸಾಯನಿಕ ಯಾವುದು ?

- (1) ಆಂಟಿಬೈಯೋಟಿಕ್ಸ್
- (2) ಆಂಟಿಬಾಡೀಸ್
- (3) ಆಂಟಿಡೋಟಸ್
- (4) ಆಂಟಿಕೊಯಗುಲೆಂಟ್ಸ್

87. Food Safety and Standards Authority is directly working under

- (1) Ministry of Environment
- (2) Ministry of Agriculture
- (3) Ministry of Commerce
- (4) Ministry of Health and Family Welfare

88. Which state consistently consumes maximum quantity of pesticides in India ?

- (1) Andhra Pradesh
- (2) Gujarat
- (3) Maharashtra
- (4) Punjab

89. Which pulse from the following has maximum protein ?

- (1) Green gram
- (2) Red gram
- (3) Black gram
- (4) Lentil

90. One of the following weed seeds should not be found at all with food grains, while procuring maize, jowar and bajra grains for food purposes. Identify it.

- (1) *Eupatorium indica*
- (2) *Argemone mexicana*
- (3) *Lantana camera*
- (4) *Euphorbia hirta*

91. Foreign matter allowed for most of food grains procured (except rice) should not be > than M :

- (1) 3%
- (2) 5%
- (3) 1%
- (4) 0.5%

92. Chemicals well known for reversing the poisoning action of pesticides in human body are called

- (1) Antigens
- (2) Antibodies
- (3) Antidotes
- (4) Anticoagulants

93. ಆಹಾರಪದಾರ್ಥಗಳಲ್ಲಿರುವ ಕೀಟನಾಶಕವು ಕಾರ್ಬೋನೋಜೆನ್ ಆದಾಗ ಯಾವ ರೋಗ ಬರಬಹುದು ?

- (1) ಬ್ರೂಸೆಲ್ಲೆ
- (2) ಗ್ಯಾಸ್ಟ್ರೊ ಎಂಟೆರೈಟಿಸ್
- (3) ನ್ಯೂರೋಸಿಸ್
- (4) ಕ್ಯಾನ್ಸರ್

94. ಆಹಾರ ಧಾನ್ಯಗಳಲ್ಲಿ ಕೀಟನಾಶಕಗಳ ಅತಿ ಹೆಚ್ಚಿನ ಅಂಶವನ್ನು ಹೀಗೆ ಅಳೆಯುವರು ?

- (1) ppm
- (2) ppt
- (3) ppb
- (4) ppl

95. ರೈತರಿಂದ ಆಹಾರ ಧಾನ್ಯಗಳ ಸಂಗ್ರಹಿಸುವ ಪದ್ಧತಿಯಲ್ಲಿ, ಹೇಗೆ ಬೆಲೆ ನಿರ್ಧರಿಸುವರು ?

- (1) ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿನ ಗರಿಷ್ಠ ಬೆಲೆ
- (2) ಗುಪ್ತ ಟೆಂಡರ್ ಮುಖಾಂತರ
- (3) ತೆರೆದ ಟೆಂಡರ್ ಮುಖಾಂತರ
- (4) ಕನಿಷ್ಠ ಬೆಂಬಲ ಬೆಲೆ

96. ಆಹಾರ ವಿತರಣೆ ಹಾಗೂ ಕನ್ಯೂಮರ್ ಪ್ರೊಟೆಕ್ಷನ್ ವಿಭಾಗಗಳು ನಮ್ಮ ದೇಶದಲ್ಲಿ ಹೇಗೆ ನಿಭಾಯಿಸಲ್ಪಡುವವು ?

- (1) ಒಂದೇ ಮಂತ್ರಾಲಯದಿಂದ
- (2) ಎರಡು ಬೇರೆ ಬೇರೆ ಮಂತ್ರಾಲಯಗಳಿಂದ
- (3) ಪ್ರಧಾನಮಂತ್ರಿಗಳ ಕಛೇರಿಯಿಂದ
- (4) ಮುಖ್ಯ ಕಾರ್ಯದರ್ಶಿ ಕಛೇರಿಯಿಂದ

97. ಭಾರತೀಯ ಆಹಾರ ದಾಸ್ತಾನು ಗೋದಾಮುಗಳಲ್ಲಿ ಯಾವ ಔಷಧಿ ಉಪಯೋಗಿಸಿ ಕೀಟ ನಿಯಂತ್ರಿಸುವರು ?

- (1) EDB
- (2) EDC
- (3) ಅಲ್ಯುಮಿನಿಯಂ ಫೋಸ್ಫೈಡ್
- (4) DDT

98. ಭಾರತದಲ್ಲಿ ಕೀಟನಾಶಕಗಳ ತಯಾರಿಕೆ, ಆಮದು, ಮಾರಾಟಗಳಿಗೆ ಪರವಾನಿಗೆ ಯಾರು ಕೊಡುವರು ?

- (1) CIBRC
- (2) ಕೀಟನಾಶಕ ನಿಯಂತ್ರಣ ಮಂಡಳಿ
- (3) CIRBC
- (4) ರಾಸಾಯನಿಕ ಹಾಗೂ ರಸಗೊಬ್ಬರಗಳ ಮಂತ್ರಾಲಯ

99. ರಾಷ್ಟ್ರೀಯ ಆಹಾರ ಭದ್ರತೆ ಕಾಯಿದೆಯನ್ನು ಯಾವಾಗ ಜಾರಿಗೊಳಿಸಲಾಯಿತು ?

- (1) 1965
- (2) 2005
- (3) 2000
- (4) 2013

100. ಬೇಳೆ ಕಾಳು ತಯಾರಿಸುವುದು ಹೇಗೆ ?

- (1) ಕಾಳುಗಳನ್ನು ಎರಡು ಭಾಗ ಮಾಡುವುದು
- (2) ಪ್ರೋಟೀನ್ ಹೆಚ್ಚಿಸುವುದು
- (3) ಬೀಜದ ತೊಗಟೆ ತೆಗೆಯುವುದು
- (4) (1) ಮತ್ತು (3)

- 93.** Pesticides in food grains can act as carcinogens, bringing \_\_\_\_\_ disease.
- (1) Bronchitis
  - (2) Gastro-enteritis
  - (3) Neurosis
  - (4) Cancer
- 94.** Maximum Permissible Residue (MPR) of pesticides in food grains is generally measured as
- (1) ppm
  - (2) ppt
  - (3) ppb
  - (4) ppl
- 95.** Procurement of food grains from the farmers is achieved through
- (1) Maximum market rate
  - (2) Sealed tender mechanism
  - (3) Open tender mechanism
  - (4) Minimum support price mechanism
- 96.** Food Distribution and Consumer Protection are handled at centre in India by
- (1) Single Ministry
  - (2) Two different Ministries
  - (3) Prime Minister's Office
  - (4) Principal Chief Secretary
- 97.** Curative treatments are normally done in Indian food godowns using
- (1) EDB
  - (2) EDC
  - (3) Aluminium phosphide
  - (4) DDT
- 98.** Pesticides are registered for manufacture/import/trading with authority in India called
- (1) CIBRC
  - (2) Pesticide Regulatory Board
  - (3) CIRBC
  - (4) Ministry of Chemicals & Fertilizers
- 99.** National Food Security Act was promulgated in
- (1) 1965
  - (2) 2005
  - (3) 2000
  - (4) 2013
- 100.** Dal making is a process of
- (1) Splitting pulse grain in two halves
  - (2) Enrichment of protein content
  - (3) Removal of seed coat
  - (4) (1) and (3)

ಚಿತ್ರ ಬರಹಕ್ಕಾಗಿ ಸ್ಥಳ  
SPACE FOR ROUGH WORK

ThePharmapedia

ಚಿತ್ರ ಬರಹಕ್ಕಾಗಿ ಸ್ಥಳ  
SPACE FOR ROUGH WORK

ThePharmapedia

ಈ ಪ್ರಶ್ನೆಪುಸ್ತಿಕೆಯನ್ನು ತೆರೆಯುವಂತೆ ನಿಮಗೆ ತಿಳಿಸುವವರೆಗೂ ಇದನ್ನು ತೆರೆಯಕೂಡದು.

ವರ್ಷನ್ ಕೋಡ್

**A**

ವಿಷಯ ಸಂಕೇತ : 77

ಪ್ರಶ್ನೆಪುಸ್ತಿಕೆ  
ನಿರ್ದಿಷ್ಟ ಪತ್ರಿಕೆ  
(ಪತ್ರಿಕೆ-II)

ಗರಿಷ್ಠ ಸಮಯ : 2 ಗಂಟೆಗಳು

ಗರಿಷ್ಠ ಅಂಕಗಳು : 150

ಸೂಚನೆಗಳು

1. ಪರೀಕ್ಷೆ ಪ್ರಾರಂಭಗೊಂಡ ತಕ್ಷಣವೇ ಓ.ಎಂ.ಆರ್. ಉತ್ತರ ಹಾಳೆಯಲ್ಲಿ ಪ್ರಶ್ನೆ ಪತ್ರಿಕೆ ಶ್ರೇಣಿಯನ್ನು ಗುರುತು ಮಾಡುವ ಮೊದಲು, ಈ ಪ್ರಶ್ನೆ ಪುಸ್ತಿಕೆಯಲ್ಲಿ ಮುದ್ರಿತವಾಗದ ಅಥವಾ ಹರಿದಿರುವ ಅಥವಾ ಯಾವುದೇ ಪುಟ ಇಲ್ಲದಿರುವ ಅಥವಾ ಮುದ್ರಿತವಾಗದ ಪ್ರಶ್ನೆಗಳು ಇತ್ಯಾದಿ ಒಳಗೊಂಡಿಲ್ಲವೆಂಬುದನ್ನು ನೀವು ಪರೀಕ್ಷಿಸತಕ್ಕದ್ದು. ಮೇಲಿನ ಯಾವುದೇ ದೋಷ ಕಂಡುಬಂದಲ್ಲಿ ಅದನ್ನು ಹಿಂತಿರುಗಿಸಿ ಲಭ್ಯವಿರುವ ಶ್ರೇಣಿಯ ಪರಿಪೂರ್ಣವಾದ ಬೇರೆ ಪ್ರಶ್ನೆ ಪುಸ್ತಿಕೆಯನ್ನು ಪಡೆಯತಕ್ಕದ್ದು.
2. ಅಭ್ಯರ್ಥಿಯು ಪ್ರಶ್ನೆ ಪುಸ್ತಿಕೆಯ ವರ್ಷನ್ ಕೋಡ್ **A, B, C** ಅಥವಾ **D**, ಅನ್ನು ಮತ್ತು ನೋಂದಣಿ ಸಂಖ್ಯೆಯನ್ನು **OMR** ಉತ್ತರ ಪತ್ರಿಕೆಯಲ್ಲಿ ಅದಕ್ಕಾಗಿ ಒದಗಿಸಲಾಗಿರುವ ಸ್ಥಳದಲ್ಲಿ ಬರೆದು ಸಂಕೇತ (ಎನ್ ಕೋಡ್) ಗೊಳಿಸಬೇಕು. ಹಾಗೂ ನಿಗದಿತ ಸ್ಥಳದಲ್ಲಿ ತಾವು ಮತ್ತು ಸಂವೀಕ್ಷಕರು ಸಹಿ ಮಾಡಿರುವುದನ್ನು ಖಚಿತ ಪಡಿಸಿಕೊಳ್ಳಬೇಕು. ಓ.ಎಂ.ಆರ್. ಹಾಳೆಯಲ್ಲಿ ತಿಳಿಸಿರುವ ಯಾವುದೇ ಮಾಹಿತಿಯನ್ನು ಭರ್ತಿ ಮಾಡುವುದು/ಎನ್ ಕೋಡ್ ಮಾಡುವುದು ಅಭ್ಯರ್ಥಿಗಳ ಜವಾಬ್ದಾರಿಯಾಗಿರುತ್ತದೆ. ಒಂದು ವೇಳೆ ಭರ್ತಿ ಮಾಡದಿದ್ದಲ್ಲಿ/ತಪ್ಪಿದ್ದಲ್ಲಿ ಅಂತಹ ಓ.ಎಂ.ಆರ್. ಉತ್ತರ ಹಾಳೆಯನ್ನು ತಿರಸ್ಕರಿಸಲಾಗುವುದು.
3. ಪಕ್ಕದಲ್ಲಿ ಒದಗಿಸಿರುವ ಚೌಕದಲ್ಲೇ ನಿಮ್ಮ ನೋಂದಣಿ ಸಂಖ್ಯೆಯನ್ನು ನಮೂದಿಸಬೇಕು. ಪ್ರಶ್ನೆ ಪುಸ್ತಿಕೆಯಲ್ಲಿ ಬೇರೆ ಏನನ್ನೂ ಬರೆಯಬಾರದು.
4. ಈ ಪ್ರಶ್ನೆ ಪುಸ್ತಿಕೆ 100 ಪ್ರಶ್ನೆಗಳನ್ನು ಒಳಗೊಂಡಿರುತ್ತದೆ. ಪ್ರತಿಯೊಂದು ಪ್ರಶ್ನೆಯು 4 ಉತ್ತರಗಳನ್ನು ಒಳಗೊಂಡಿರುತ್ತದೆ. ನೀವು ಉತ್ತರ ಪತ್ರಿಕೆಯಲ್ಲಿ ಗುರುತು ಮಾಡಬೇಕೆಂದಿರುವ ಉತ್ತರವನ್ನು ಆಯ್ಕೆ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಿ. ಒಂದು ವೇಳೆ ಅಲ್ಲಿ ಒಂದಕ್ಕಿಂತ ಹೆಚ್ಚು ಸರಿಯಾದ ಉತ್ತರಗಳಿವೆಯೆಂದು ನೀವು ಭಾವಿಸಿದರೆ ಅತ್ಯುತ್ತಮವೆನಿಸುವ ಉತ್ತರಕ್ಕೆ ಗುರುತು ಮಾಡಿ. ಏನೇ ಆದರೂ ಪ್ರತಿ ಪ್ರಶ್ನೆಗೆ ನೀವು ಕೇವಲ ಒಂದು ಉತ್ತರವನ್ನು ಮಾತ್ರ ಆಯ್ಕೆ ಮಾಡಬೇಕು. ಪ್ರತಿಯೊಂದು ತಪ್ಪು ಉತ್ತರಕ್ಕೆ 4:1 (1/4) ರಷ್ಟು ಅಂಕಗಳನ್ನು ಕಳೆಯಲಾಗುವುದು.
5. ಎಲ್ಲಾ ಉತ್ತರಗಳನ್ನು ನಿಮಗೆ ಒದಗಿಸಲಾಗಿರುವ ಪ್ರತ್ಯೇಕ ಉತ್ತರ ಪತ್ರಿಕೆಯಲ್ಲಿ (OMR Sheet) ಕೇವಲ ಕಪ್ಪು ಅಥವಾ ನೀಲಿ ಶಾಯಿಯ ಬಾಲ್ ಪಾಯಿಂಟ್ ಪೆನ್ನಿನಲ್ಲಿ ಮಾತ್ರ ಗುರುತು ಮಾಡಬೇಕು. ಉತ್ತರ ಪತ್ರಿಕೆ ಹಾಳೆಯಲ್ಲಿನ ಸೂಚನೆಗಳನ್ನು ಗಮನಿಸುವುದು.
6. ಎಲ್ಲಾ ಪ್ರಶ್ನೆಗಳಿಗೆ ಸಮಾನ ಅಂಕಗಳು. ಎಲ್ಲಾ ಪ್ರಶ್ನೆಗಳಿಗೂ ಉತ್ತರಿಸಿರಿ.
7. ಚಿತ್ತು ಕೆಲಸಕ್ಕಾಗಿ ಹಾಳೆಗಳನ್ನು ಪ್ರಶ್ನೆ ಪುಸ್ತಿಕೆಯ ಕೊನೆಯಲ್ಲಿ ಸೇರಿಸಲಾಗಿದೆ. ಪ್ರಶ್ನೆಪುಸ್ತಿಕೆಯ ಇನ್ನುಳಿದ ಯಾವ ಭಾಗದಲ್ಲಿಯೂ ನೀವು ಯಾವ ರೀತಿಯ ಗುರುತನ್ನು ಮಾಡತಕ್ಕದ್ದಲ್ಲ.
8. ಪರೀಕ್ಷೆಯ ಮುಕ್ತಾಯವನ್ನು ಸೂಚಿಸುವ ಅಂತಿಮ ಗಂಟೆ ಬಾರಿಸಿದ ತಕ್ಷಣವೇ ಉತ್ತರ ಪತ್ರಿಕೆಯ ಹಾಳೆಯಲ್ಲಿ ಇನ್ನಾವುದೇ ಗುರುತುಮಾಡುವುದನ್ನು ನಿಲ್ಲಿಸಬೇಕು. ಸಂವೀಕ್ಷಕರು ಬಂದು ನಿಮ್ಮಲ್ಲಿರುವ ಉತ್ತರ ಪತ್ರಿಕೆಯ ಹಾಳೆಯನ್ನು ತಮ್ಮ ವಶಕ್ಕೆ ತೆಗೆದುಕೊಂಡು ಲೆಕ್ಕಕ್ಕೆ ತೆಗೆದುಕೊಳ್ಳುವವರೆಗೂ ನಿಮ್ಮ ನಿಮ್ಮ ಆಸನದಲ್ಲಿಯೇ ಕುಳಿತಿರತಕ್ಕದ್ದು.
9. ಪ್ರಶ್ನೆಗಳು ಕನ್ನಡ ಮತ್ತು ಆಂಗ್ಲ ಭಾಷೆಯಲ್ಲಿರುತ್ತವೆ. ಕನ್ನಡ ಪ್ರಶ್ನೆಗಳಲ್ಲಿ ಸಂದೇಹ ಉಂಟಾದರೆ, ದಯವಿಟ್ಟು ಆಂಗ್ಲ ಭಾಷೆಯ ಪ್ರಶ್ನೆಗಳನ್ನು ಗಮನಿಸುವುದು. ಪ್ರಶ್ನೆ ಪತ್ರಿಕೆಯ ಪ್ರಶ್ನೆಗಳಲ್ಲಿ ಯಾವುದೇ ಗೊಂದಲಗಳಿದ್ದರೂ ಆಂಗ್ಲಭಾಷೆಯ ಪ್ರಶ್ನೆಗಳೇ ಅಂತಿಮವಾಗಿರುತ್ತವೆ.

ಯಾವುದೇ ರೀತಿಯ ಮೊಬೈಲ್ ಫೋನ್, ಕ್ಯಾಲ್ ಕ್ಯಾಲೇಟರ್ ಮತ್ತು ಇತರೆ ರೀತಿಯ ಎಲೆಕ್ಟ್ರಾನಿಕ್/ಕಮ್ಯುನಿಕೇಷನ್ ಸಾಧನಗಳು ಇತ್ಯಾದಿಗಳನ್ನು ಪರೀಕ್ಷಾ ಕೇಂದ್ರದ ಆವರಣದೊಳಗೆ ತರುವುದನ್ನು ನಿಷೇಧಿಸಿದೆ.

77-A

Note : English version of the instructions is printed on the front cover of this booklet.