



AAB-009-001413

Seat No. _____

B. R. S. (Sem. IV) (CBCS) Examination

March/April – 2016

AH-402 : Animal Husbandry

(Core-10) (Dairy Processing)

(New Course)

Faculty Code : 009

Subject Code : 001413

Time : **2:30** Hours]

[Total Marks : **70**

સૂચના : M.C.Q. પ્રશ્નોના જવાબો ઉત્તરવહીમાં જ લખવાના છે.

1 M.C.Q. પ્રશ્નોના જવાબ લખો :

20

(1) દૂધમાં સરેરાશ _____ લવણાત્ત્વો (ક્ષાર) હોય છે.

(A) 0.7%

(B) 1.5%

(C) 2 %

(D) 2.15%

(2) દૂધમાં _____ ના રૂપમાં શર્કરા રહેલ હોય છે.

(A) ફ્રુક્ટોઝ

(B) લેક્ટોઝ

(C) ગ્લીસરીન

(D) ગેલેક્ટોઝ

(3) દૂધમાં પ્રોટીનનું સરેરાશ પ્રમાણ કેટલું હોય છે ?

(A) 2.58%

(B) 3.58%

(C) 4.02%

(D) 5.5%

(4) 1 ગ્રામ ચરબીમાંથી કેટલી શક્તિ પ્રાપ્ત થાય છે ?

(A) 5 કેલેરી

(B) 9 કેલેરી

(C) 11 કેલેરી

(D) 20 કેલેરી

- (5) દૂધ વગરના આઉનું વજન લગભગ _____ હોય છે.
 (A) 12થી 30 કિ.ગ્રા. (B) 40થી 50 કિ.ગ્રા.
 (C) 60થી 70 કિ.ગ્રા. (D) 80 કિ.ગ્રા.થી વધુ
- (6) આઉને આધાર આપનાર મુખ્ય અવયવ કયો છે ?
 (A) ત્વચા (B) બંધની
 (C) થનકુંડ (D) ચેતા
- (7) આંચળમાં રેખાનલિકાની લંબાઈ _____ સે.મી. હોય છે.
 (A) 0.6થી 1.5 સે.મી. (B) 2.0થી 2.5 સે.મી.
 (C) 3.2થી 3.7 સે.મી. (D) 3.8થી 3.9 સે.મી.
- (8) રેખાનલિકા આંચળની અંદર _____ માં ખૂલે છે.
 (A) ગ્રંથિકુંડ (B) થનકુંડ
 (C) બંધની (D) એક પણ નહીં
- (9) ગ્રંથિકુંડનું કાર્ય _____ છે.
 (A) આઉને આધાર આપવાનું (B) ત્વચાગ્રંથિને ઉત્તેજિત કરવાનું
 (C) દૂધ સંગ્રહ (D) દૂધ નિકાલ
- (10) જાનવરમાં 1 ભાગ દૂધ બનાવવા માટે લગભગ _____ રક્તની જરૂર પડે છે.
 (A) 100 ભાગ (B) 200 ભાગ
 (C) 300 ભાગ (D) 400 ભાગ
- (11) પાસ્ચુરિકરણ કરવાથી દૂધમાં _____% સૂક્ષ્મ જીવાણુઓનો નાશ થાય છે.
 (A) 10 (B) 70
 (C) 90 (D) 100
- (12) ગાયના દૂધમાં ચરબીના બિંદુઓનું કદ _____ માઈક્રોન હોય છે.
 (A) 2 થી 3 (B) 4 થી 6
 (C) 8 થી 10 (D) 10 થી 12

- (13) ગાયના દૂધમાં પાણીનું સરેરાશ પ્રમાણ _____ હોય છે.
 (A) 86.6% (B) 70%
 (C) 90% (D) 92.21%
- (14) ગાયના દૂધમાં કુલ ઘન પદાર્થોનું પ્રમાણ _____ હોય છે.
 (A) 13.39% (B) 14.99%
 (C) 17.23% (D) 18.21%
- (15) દૂધનો સામાન્ય pH આંક _____ હોય છે.
 (A) 2.5 થી 3.5 (B) 6.5 થી 6.7
 (C) 8.0 થી 8.9 (D) 9 થી 10
- (16) દૂધાળ જાનવરમાં ઓક્સીટોસીન હોર્મોન્સની અસર _____ રહે છે.
 (A) 2 મિનિટ (B) 3 મિનિટ
 (C) 7 થી 8 મિનિટ (D) 10 થી 12 મિનિટ
- (17) દૂધનો હિમાંક _____ હોય છે.
 (A) -0.54° સે. (B) 54° સે.
 (C) 58° સે. (D) -58° સે.
- (18) દૂધમાં રહેલી ચરબીના બિંદુઓના કુદરતી કદને વિઘટન કરી નાના-નાના અને એકસરખા બનાવવાની ક્રિયાને _____ કહે છે.
 (A) શીતીકરણ (B) પ્રમાણીકરણ
 (C) સમસ્થિતિકરણ (D) પાસ્ચુરીકરણ
- (19) ભારત દેશમાં દૂધની બનાવટોમાં કેટલા ટકા દૂધનો 'ધી' બનાવવા માટે ઉપયોગ થાય છે ?
 (A) 45 (B) 68
 (C) 78 (D) 88
- (20) હાલમાં વિશ્વની અંદર દૂધ ઉત્પાદનમાં પ્રથમ ક્રમે કયો દેશ છે ?
 (A) ડેન્માર્ક (B) ભારત
 (C) ઓસ્ટ્રેલિયા (D) શ્રીલંકા

2 'ધી' બનાવવાની દેશી પદ્ધતિ વર્ણવો. 10

3 કોઈ એક પ્રશ્નનો જવાબ લખો : 10

(A) આઉને આધાર આપનારા અવયવો વિશે વર્ણન કરો.

(B) દૂધના ભૌતિક ગુણધર્મો વર્ણવો.

4 દૂધ દોહનની રીતોના નામ જણાવી હાથ વડે દૂધ દોહનની પદ્ધતિ વિશે વર્ણવો. 10

અથવા

પાસ્ચુરાઈઝેશનનો અર્થ આપી દૂધની પાસ્ચુરીકરણ કરવાની રીત વર્ણવો.

5 ટૂંકનોંધ લખો : (કોઈપણ બે) 10

(A) આઈસ્ક્રીમ

(B) દૂધ બંધારણનું વર્ગીકરણ

(C) સ્વચ્છ દૂધ ઉત્પાદનના પગલાંઓ.

6 દૂધના રાસાયણિક ગુણધર્મો વર્ણવો. 10