

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

173(G)

(MARCH, 2022)

Time : 3 Hours]

[Maximum Marks : 100

સૂચનાઓ :

1. આ પ્રશ્નપત્રમાં કુલ 62 પ્રશ્નો છે.
2. બધા જ પ્રશ્નો ફરજિયાત છે. વિકલ્પો આંતરિક છે.
3. પ્રશ્નની સૂચના પ્રમાણે જવાબ લખવા.
4. પ્રશ્નની સામે આપેલ અંક ગુણ દર્શાવે છે.
5. નવો વિભાગ નવા પાને લખવો.

વિભાગ - A

- નીચે આપેલા 1 થી 15 સુધીના હેતુલક્ષી પ્રશ્નો છે. આપેલા વિકલ્પમાંથી સાચો વિકલ્પ (A, B, C, D) પસંદ કરીને લખો. દરેકનો 1 ગુણ છે : [15]
- 1. બાળ દુગ્ધાહાર બનાવવામાં દૂધમાંથી શાનો નાશ થાય છે ?

(A) રીબોફલેવિન	(B) લાઈસિન
(C) કેસિન	(D) ચરબી
- 2. બેબી ફૂડ પાઉડરના ડબ્બા કયા વાતાવરણમાં પેક કરવામાં આવે છે ?

(A) નાઈટ્રોજન	(B) ઓક્સિજન
(C) કાર્બન ડાયોક્સાઈડ	(D) વાયુ
- 3. એક લિટર દૂધનું વજન લગભગ કેટલા ગ્રામ થાય ?

(A) 995	(B) 1000
(C) 1032	(D) 1025
- 4. ભારત દૂધ-ઉત્પાદનમાં હાલ કયા નંબરે છે ?

(A) બીજા	(B) ચોથા
(C) પાંચમા	(D) સાતમા
- 5. “ઓપરેશન ફ્લડ યોજના” - શાની સહાયથી અમલમાં મૂકવામાં આવી છે ?

(A) અમૂલ	(B) એન.ડી.ડી.બી.
(C) વિશ્વ આરોગ્ય સંસ્થા	(D) ભારતીય ડેરી નિગમ

6. 1.5 ટકા ફેટવાળા દૂધને કયું મિલ્ક કહે છે ?
 (A) ટોન્ડ (B) ડબલ ટોન્ડ
 (C) પ્રમાણિત (D) સ્ટાન્ડર્ડાઈઝ્ડ
7. શાની ઊણપથી રતાંધળાપણાનો રોગ થાય છે ?
 (A) વિટામિન-‘બી’ (B) વિટામિન-‘એ’
 (C) વિટામિન-‘સી’ (D) વિટામિન-‘ઈ’
8. દૂધ પાશ્ચરીકરણના પ્રણેતા કોણ હતા ?
 (A) રોબર્ટ કીચ (B) લુઈસ પાશ્ચર
 (C) એલેક્ઝાંડર ફ્લેમિંગ (D) વોટસન
9. દૂધને હોમોજીનાઈઝ્ડ કરવાથી તેના કયા કણોનું વિભાજન થાય છે ?
 (A) લેક્ટોઝ (B) પ્રોટીન
 (C) ચરબી (D) ક્ષારો
10. સામાન્ય રીતે દૂધની વિશિષ્ટ ઘનતા માપવા માટે કયું લેક્ટોમીટર વધુ પ્રમાણમાં વપરાય છે ?
 (A) ઝીલ (B) ક્વીને
 (C) વોટસન (D) બ્યુટરોમીટર
11. માવામાં ઘન તત્વોનું પ્રમાણ કેટલું હોય છે ?
 (A) 50 ટકા (B) 52 ટકા
 (C) 59 ટકા (D) 70 ટકા
12. દૂધ સાગર ડેરી ક્યાં આવેલી છે ?
 (A) અમદાવાદ (B) હિંમતનગર
 (C) વડોદરા (D) મહેસાણા
13. તાજા દૂધનો પી.એચ. આંક કેટલો હોય છે ?
 (A) 2.9 (B) 6.6
 (C) 8.0 (D) 8.8
14. ફોર્માલિન શું છે ?
 (A) જીવાણુ (B) ખીરું
 (C) પરિરક્ષક (D) પનીર
15. બાઉલમાંથી આવતા દૂધનું વિભાજન કોણ કરે છે ?
 (A) તરાપો (B) કીમસ્કૂ
 (C) વિતરક (D) વચ્ચેની ડીશ

વિભાગ - B

- નીચે આપેલા 16થી 30 સુધીના અતિટૂંકા પ્રશ્નો છે, જેના ઉત્તર એક વાક્યમાં આપો.
(દરેકનો 1 ગુણ છે.)

[15]

16. ફેટ ટેસ્ટ વખતે એસિડ ભરવાનું સાધન.
17. કયા પ્રકારના કેનમાં તાળું મારી શકાય છે ?
18. ક્રિમ સેપરેટરની શોધ કયા વૈજ્ઞાનિકે કરી ?
19. દૂધમાંથી મલાઈ છૂટી પાડવાના સાધનને શું કહે છે ?
20. ઝીલ લેક્ટોમીટર આંકનું મૂલ્ય કયાં સુધી હોય છે ?
21. દૂધના ફેટ ટેસ્ટમાં કયો એસિડ વપરાય છે ?
22. દૂધમાં રહેલ ચરબીના કુલ જથ્થાને શું કહે છે ?
23. ભેંસના દૂધમાં ચરબીના ટકા.
24. દૂધમાં પ્રોટીન કયા સ્વરૂપે હોય છે ?
25. ગાયના દૂધનો પીળો રંગ શાના લીધે હોય છે ?
26. એશિયામાં સૌથી વધારે ક્ષમતા ધરાવતી ડેરી કઈ છે ?
27. રંગ પ્લાસ્ટિક બનાવવા શાનો ઉપયોગ થાય છે ?
28. ભારતીય ડેરી નિગમનું વડુ મથક કયાં આવેલું છે ?
29. મલાઈમાંથી માખણ બનાવવાના યંત્રને શું કહે છે ?
30. દૂધના પ્રોટીનમાં કેટલી જાતના એમિનો એસિડ હોય છે ?

વિભાગ - C

- નીચેના 31થી 43 સુધીના ટૂંકા પ્રશ્નો છે, જેના માગ્યા મુજબ જવાબ લખો.
દરેકના 2 ગુણ છે. (ગમે તે દસ)

[20]

31. ટેટ્રાર્પિક દૂધ એટલે શું ?
32. ભારતમાં માખણ કરતાં ધીનો વપરાશ વધારે છે.
33. દૂધ પરીરક્ષકોના માત્ર નામ આપો.
34. ક્રીમ સેપરેટર એટલે શું ?
35. રેનેટ એટલે શું ? તેનો ઉપયોગ જણાવો.
36. કેનના કેટલા પ્રકાર છે ? કયા કયા ? માત્ર નામ જણાવો.
37. એમાઈલ આલ્કોહોલનું કાર્ય જણાવો.
38. દૂધની સંપૂર્ણ વ્યાખ્યા આપો.
39. મેળવણ એટલે શું ?
40. ભારતમાં ચીઝનું ઉત્પાદન ઘણા મોટા પાયે થતું નથી.

41. દૂધમાં ચરબીના ટકા શોધવાની રીતોના માત્ર નામ આપો.
42. દૂધ દોહવાના વાસણો નાના મોઢાવાળાં અને સ્વચ્છ હોવાં જોઈએ.
43. યોગાર્ટ (યોગ હર્ટર)ની વ્યાખ્યા આપો.

વિભાગ - D

- નીચે આપેલા 44થી 56 સુધીના લઘુ પ્રશ્નો છે, જેના માગ્યા મુજબ જવાબ આપો.
દરેકના 3 ગુણ છે. (ગમે તે દસ)

[30]

44. સારા ધીના ગુણધર્મો જણાવો.
45. કીમ સેપરેટરના દરેક ભાગોના માત્ર નામ આપો.
46. લેક્ટોમીટર અને બ્યુટરોમીટર વચ્ચે ભેદ સમજાવો.
47. પાશ્ચરીકરણની પૂર્ણ વ્યાખ્યા આપી તેના હેતુઓ જણાવો.
48. ગ્રામ દૂધ ઉત્પાદક સહકારી મંડળીઓનાં કાર્યો જણાવો.
49. બાળ-દુગ્ધાહારમાં કેવા આવશ્યક ગુણો હોવા આવશ્યક છે ?
50. ટૂંકનોંધ લખો : “ધી-માખણ બનાવતા કાર્યાલયો”
51. માખણ બનાવવાની દેશી રીત અને માખણ બનાવવાની આધુનિક રીત વચ્ચે તફાવત સમજાવો.
52. દૂધનું સ્વચ્છ ઉત્પાદન થવું જરૂરી છે.
53. સરકારી અને અર્ધસરકારી ડેરીઓ દ્વારા દૂધ ઉત્પાદકોનું શોષણ કેવી રીતે થાય છે ?
54. ઉનાળાની ઋતુમાં ગરમ કર્યા વગરનું દૂધ ચારથી પાંચ કલાકમાં ખાટું થઈ જાય છે.
55. ગુજરાતમાં આવેલી કોઈપણ છ સહકારી ડેરીઓનાં નામ આપો.
56. ડેરી ઉદ્યોગનું આશંક પદ્ધતિનું માળખું જણાવો.

વિભાગ - E

- નીચે આપેલા 57થી 62 સુધીના નિબંધ પ્રકારના પ્રશ્નો છે, જેના માગ્યા મુજબ જવાબ આપો.
દરેકના 5 ગુણ છે. (ગમે તે ચાર)

[20]

57. સહકારી ડેરી ઉદ્યોગના ફાયદા વિશે વિગતે ચર્ચા કરો.
58. દૂધને ઠંડું પાડનાર શીતકોના પ્રકાર જણાવી દરેક વિશે ચર્ચા કરો.
59. ‘પનીર’ – બનાવટની કાર્ય પદ્ધતિ વિસ્તારથી સમજાવો.
60. દૂધ વિતરણની જુદી જુદી રીતો વિષે વિગતે ચર્ચા કરો.
61. ખીરાની સંપૂર્ણ વ્યાખ્યા આપી, ખીરાનું મહત્વ વિસ્તારથી સમજાવો.
62. કીમ સેપરેટર વડે દૂધમાંથી ‘મલાઈ’ બનાવવાની રીત સમજાવો.