

RAN-2609000306020001
T.Y.B.R.S. (Sem. VI) Examination April - 2026
Agronomy : Major 115 (Paper - I)
Time: 1.30 Hours]
[Total Marks: 35
સૂચના : / Instructions

- (1) ઉપરોક્ત દર્શાવેલ વિગતો ઉત્તરવહી પર અવશ્ય લખવી.
Fill up strictly the above details on your answer book.
- (2) પ્રશ્નોના માગ્યા મુજબ જવાબ આપો.
- (3) દરેક પ્રશ્નની સામે તેના ગુણ દર્શાવેલ છે.

Seat No.:

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

Student's Signature
પ્ર. 1 વિકલ્પ પસંદ કરી લખો. (કોઈ પણ સાત)
(07)

1. પ્રોડક્ટનું એક સ્વરૂપમાંથી બીજા સ્વરૂપમાં રૂપાંતર કઈ રીતે કરી શકાય?
 - A. પેકિંગ
 - B. ગ્રેડિંગ
 - C. ક્લીનિંગ
 - D. પ્રોસેસિંગ
2. નીચેનામાંથી કઈ બાબતનો ઈન્ફ્રાસ્ટ્રક્ચર સવલતોમાં સમાવેશ થતો નથી.
 - A. રસ્તાઓ
 - B. કોલ્ડ સ્ટોરેજ
 - C. પેકેજિંગ
 - D. કારગો
3. માર્કેટિંગ વ્યવસ્થામાં વચેટિયાઓ વધુ હોય તો બજારમાં કઈ અસર થાય છે?
 - A. ખેડૂતને યોગ્ય ભાવ મળે.
 - B. ગ્રાહકોને વધુ ભાવ ચૂકવવા પડે.
 - C. ગ્રાહકોને ઓછા ભાવ ચૂકવવા પડે.
 - D. વચેટિયાઓને ઓછો નફો થાય.
4. બેકરી ઉદ્યોગમાં મુખ્ય કાચા માલ તરીકે શું વપરાય છે?
 - A. ચોખાનો લોટ
 - B. બેસન
 - C. ઘઉંનો લોટ
 - D. મકાઈનો લોટ
5. ડાંગરમાં ફોતરી ઉતાર્યા બાદ ----- મળે છે.
 - A. બ્રાઉન રાઈસ
 - B. ચોખાની કણકી
 - C. ચોખાની કુશ્કી
 - D. ચોખાની ફોતરી
6. દાળ છૂટી પાડવા માટે કયા મશીનનો ઉપયોગ કરવામાં આવે છે?
 - A. ડીલર
 - B. ટ્રેક્ટર
 - C. રોલર ફ્લોર મિલ
 - D. એમરી રોલર
7. કપાસના રેસાની લંબાઈ 20 mm થી ઓછી હોય તેને કયાં વર્ગમાં વિભાજિત કરવામાં આવે છે.
 - A. મોટું
 - B. મધ્યમ
 - C. નાનું
 - D. મધ્યમ મોટું
8. મગફળીમાંથી બનતું પીનટ બટર શું છે?
 - A. મગફળીનું તેલ
 - B. મગફળીનો માવો
 - C. મગફળીનો લોટ
 - D. મગફળીની ચટણી

- પ્ર. 2 ટૂંકમાં જવાબ આપો. (કોઈ પણ બે) (06)
1. કઠોળ પાકનું મહત્વ સમજાવો.
 2. કોલ્ડ સ્ટોરેજનું મૂલ્યવર્ધનમાં મહત્વ સમજાવો.
 3. ચોખામાંથી કઈ કઈ મૂલ્યવર્ધિત વસ્તુઓ બનાવી શકાય છે ?
- પ્ર. 3 મૂલ્યવર્ધનને અસર કરતાં પરિબળો જણાવી, દરેકની વિસ્તૃતમાં ચર્ચા કરો. (12)
- અથવા**
- પ્ર. 3 જામફળ પાકનું મૂલ્યવર્ધન જણાવો. જામફળનું કેનિંગ અને ફ્રીઝર કઈ રીતે બનાવી શકાય છે? (12)
- પ્ર. 4 ટૂંકનોંધ લખો. (કોઈ પણ બે) (10)
1. ટામેટાં ખુરી અને પેસ્ટ
 2. ફ્રેન્ચફાઈસ (થીજવેલા બટાટાની ચિપ્સ)ની બનાવટ
 3. કપાસનું ગુણવત્તા આધારિત વર્ગીકરણ
-