

KAMARAJ COLLEGE (Autonomous)

Accredited with A+ Grade by NAAC

(Affiliated to Manonmaniam Sundaranar University, Tirunelveli)

(3 Pages)

Reg. No:.....

Question Code: 26E03702-T

Course Code : 24UEFS41

UG Degree - End Semester Examinations, April 2026

Fourth Semester

B.Sc., FARM SCIENCE

Mushroom Culture

(For those who joined in July 2024 onwards)

Time : 3Hours

Maximum : 75 Marks

பகுதி அ - (10 × 1 = 10 மதிப்பெண்கள்)

அனைத்து வினாக்களுக்கும் விடையளி
சரியான விடையை தேர்ந்தெடுத்து எழுதுக:

CO:1 1. சிப்பிக் காளான் பயிரிடும் காலம் _____

K:1 (அ) ஆகஸ்ட் முதல் (ஆ) செப்டம்பர் முதல் நவம்பர்
செப்டம்பர்

(இ) அக்டோபர் முதல் டிசம்பர் (ஈ) நவம்பர் முதல் டிசம்பர்

CO:1 2. காளான் வளர்ப்பிற்கு மிகவும் முக்கியமானது _____

K:1 (அ) பாலித்தீன் பை (ஆ) ஈரப்பதம்

(இ) சரியான வெப்பநிலை (ஈ) வைக்கோல்

CO:2 3. ஸ்பான் என்பது _____

K:2 (அ) பாக்டீரியா (ஆ) வைரஸ்

(இ) பூஞ்சை (ஈ) (அ) மற்றும் (ஆ)

CO:2 4. கோதுமையில் இருந்து பெறப்படும் ஸ்பான் _____

K:3 (அ) தானிய ஸ்பான் (ஆ) மரத்தூள் ஸ்பான்

(இ) மரக்கட்டை ஸ்பான் (ஈ) திரவ ஸ்பான்

CO:3 5. மார்ச்செல்லா என்ற காளானின் வளர்ச்சிக்கு ஏற்றது _____

K:3 (அ) நல்ல மணல் (ஆ) மரக்கட்டை

(இ) சாம்பல் (ஈ) மரத்தூள்

CO:3 6. காளான் அறுவடை செய்யும் போது எந்த பகுதி சேதமடையாமல்
பாதுகாக்க வேண்டும்?

K:2 (அ) தண்டு (ஆ) மைசீலியம்

(இ) இலை (ஈ) விதை

CO:4 7. காளானில் அதிக அளவில் காணப்படும் சத்துக்கள் _____

- K:4 (அ) பொட்டாசியம் (ஆ) கொலஸ்ட்ரால்
(இ) சோடியம் (ஈ) வைட்டமின்கள்

CO:4 8. அலர்ஜியை எதிர்க்கக் கூடிய காளான் _____

- K:5 (அ) மைட்டேக் (ஆ) ரெய்சி
(இ) சிட்டேக் (ஈ) கார்டிசெபஸ்

CO:5 9. சிப்பிக் காளான் தயாரிக்கும் பொழுது அதில் வைக்கக் கூடிய வைக்கோலின் ஈரப்பதம் _____

- K:6 (அ) 62% (ஆ) 65%
(இ) 63% (ஈ) 64%

CO:5 10. பட்டன் காளான் வளர்ப்பிற்குத் தேவைப்படும் கார்பன் டை ஆக்சைடன் அளவு _____ விட அதிகமாக இருக்கக் கூடாது.

- K:5 (அ) 0.20% (ஆ) 0.15%
(இ) 0.12% (ஈ) 0.10%

பகுதி ஆ - (5 × 5 = 25 மதிப்பெண்கள்)

அனைத்து வினாக்களுக்கும் 250 சொற்களுக்கு மிகாமல் விடையளி

CO:1 11. (அ) காளானின் வகைப்பாட்டை எழுது.

K:2 (அல்லது)

(ஆ) காளான் காணப்படும் இடங்களைக் கூறுக.

CO:2 12. (அ) காளான் வளர்ப்புக்குத் தேவையான ஊட்டச்சத்துக்கள் யாவை?

K:1 (அல்லது)

(ஆ) ஸ்பானின் மூலப் பொருட்கள் யாவை?

CO:3 13. (அ) காளான் கொட்டகையின் பராமரிப்பு எப்படி இருக்க வேண்டும்?

K:3 (அல்லது)

(ஆ) காளான்களை எந்தெந்த முறையில் பாதுகாக்கலாம் என்பது பற்றி எழுதுக.

CO:4 14. (அ) காளானின் சேமிப்புப் பற்றி எழுதுக.

K:4 (அல்லது)

(ஆ) காளானின் ஊட்டச்சத்து மதிப்புகள் பற்றி எழுதுக.

CO:5 15. (அ) பால் காளான் பற்றி சிறுகுறிப்பு எழுதுக.

K:4 (அல்லது)

(ஆ) சிப்பிக் காளான் பயிரிடும் முறை பற்றி எழுதுக.

பகுதி இ - (5× 8 = 40 மதிப்பெண்கள்)

அனைத்து வினாக்களுக்கும் 500 சொற்களுக்கு மிகாமல் விடையளி

C0:1 16. (அ) காளானின் வாழ்க்கைச் சுழற்சியை விவரி.

K:2 (அல்லது)

(ஆ) நல்ல காளான்களுக்கும் நச்சுக் காளான்களுக்கும் உள்ள வேறுபாடுகளை எழுதுக.

C0:2 17. (அ) ஸ்பான் தயாரிக்கும் முறை பற்றி எழுதுக.

K:3 (அல்லது)

(ஆ) ஸ்பான் தயாரிக்கும் அறை எவ்வாறு அமைந்திருக்க வேண்டும்?

C0:3 18. (அ) காளானில் உள்ள கிருமிகளை எவ்வாறு நீக்குவாய்?

K:4 (அல்லது)

(ஆ) காளான்களை அறுவடை செய்யும் முறை பற்றி எழுதுக.

C0:4 19. (அ) காளானில் இருந்து தயாரிக்கப்படும் உணவுப் பொருட்கள் பற்றி எழுதுக.

K:4 (அல்லது)

(ஆ) மருத்துவத்தில் காளானின் பங்கு பற்றி எழுதுக.

C0:5 20. (அ) பட்டன் காளான்களை எவ்வாறு பயிரிடுவாய்?

K:3 (அல்லது)

(ஆ) பால் காளானுக்கும், சிப்பிக் காளானுக்கும் உள்ள வேறுபாடுகளை எழுதுக.