

CERTIFICATE IN BEEKEEPING (CIB)

Term-End Examination

December, 2010

**OAPI-013 : HIVE PRODUCTS AND ECONOMICS
OF BEEKEEPING**

Time : 2 hours

Maximum Marks : 50

Note : Attempt any five questions. All questions carry equal marks.

1. Fill in the blanks. 10
- (a) Worker bees secrete wax when they are _____ days old.
 - (b) The melting point of wax is _____ °C.
 - (c) Royal jelly has _____ percentage water.
 - (d) Bee venom is a source of _____ enzyme.
 - (e) Extraction of Bee venom is done by the use of _____.
 - (f) One bee produces _____ *ul* of venom.
 - (g) The crystallised honey is called as _____.
 - (h) _____ is the largest producer of Royal jelly in the world.
 - (i) KVIC was created in the year _____.
 - (j) Liquid honey is free from _____.

2. Define the following terms : 2x5=10
- (a) Squeezed Honey
 - (b) Comb Honey
 - (c) Hygroscopicity
 - (d) Resin
 - (e) Bee Bread

3. (a) Elaborate the status of Indian market for honey. 5
- (b) Explain the features of five Honey based products. 5

4. Match the following : 2x5=10

(a)	Intine	(i)	Neuro toxic substance
(b)	Extine	(ii)	Inner wall
(c)	Palynology	(iii)	Filtered Honey
(d)	Bee venom	(iv)	Study about poller
(e)	Extracted Honey	(v)	Outer wall

5. (a) Explain the physical properties of honey. 5
- (b) Explain the preparation methodology of five value added products made from honey. 5
6. (a) Explain the common method of wax storage 5
- (b) Describe the Hot water Bath extractor of wax. 5
7. (a) Describe the best procedure of royal jelly storage. 5
- (b) Enlist the objectives of the National Horticulture Mission. 5

मधुमक्खी पालन में प्रमाणपत्र

सत्रांत परीक्षा

दिसम्बर, 2010

ओ.ए.पी.आई.-013 : मधुमक्खी छत्ता उत्पाद एवं मधुपालन का
अर्थशास्त्र

समय : 2 घण्टे

अधिकतम अंक : 50

नोट : किन्हीं पाँच प्रश्नों के उत्तर दीजिए। सभी प्रश्नों के समान अंक हैं।

1. रिक्त स्थानों की पूर्ति कीजिए : 10

- (a) कार्यकर्ता (वर्कर) मधुमक्खियाँ मोम स्रावित करती हैं जब वे _____ दिनों की हो जाती है।
- (b) मोम का गलनांक _____ ° से. है।
- (c) रॉयल जेली में _____ % जल होता है।
- (d) मधुमक्खी विष, _____ एंजाइम का स्रोत है।
- (e) मधुमक्खी विष को _____ के प्रयोग से निकाला जाता है।
- (f) एक मधुमक्खी _____ यू एल विष बनाती है।
- (g) क्रिस्टली शहद को _____ कहते हैं।
- (h) _____ विश्व में रॉयल जेली का सबसे बड़ा उत्पादक है।

(i) के वी आई सी को _____ वर्ष में सृजित किया गया।

(j) तरल शहद _____ से मुक्त होता है।

2. निम्नलिखित को परिभाषित कीजिए :

2x5=10

- (a) निष्पीडित (Squeezed) शहद
- (b) कोम्ब हनी
- (c) आर्द्रग्राहिता
- (d) रेज़िन
- (e) बी ब्रेड

3. (a) शहद के लिए भारतीय बाज़ार की प्रस्थिति को स्पष्ट 5
कीजिए।

(b) किन्हीं पाँच शहद आधारित उत्पादों की विशेषताओं को 5
स्पष्ट कीजिए।

4. मिलान कीजिए :

2x5=10

- | | |
|----------------------|--------------------------------|
| (a) अंतःचोल (intine) | (i) न्यूरो विषाक्त पदार्थ |
| (b) एक्सटाइन | (ii) आंतरिक भित्ति |
| (c) परागाणु विज्ञान | (iii) निस्स्यंदित शहद |
| (d) मधुमक्खी विष | (iv) परागकण के बारे में अध्ययन |
| (e) निष्कर्षित शहद | (v) बाहरी भित्ति |

5. (a) शहद की भौतिक विशेषताओं को स्पष्ट कीजिए। 5
(b) शहद से बने पाँच मूल्य संवर्धित उत्पादों के निर्माण की विधि को स्पष्ट कीजिए। 5
6. (a) मोम भंडारण की सामान्य विधि को स्पष्ट कीजिए। 5
(b) मोम के हॉट वाटर बाथ निष्कर्षक को स्पष्ट कीजिए। 5
7. (a) रॉयल जेली निर्माण की श्रेष्ठ विधि को स्पष्ट कीजिए। 5
(b) राष्ट्रीय बागबानी मिशन के उद्देश्यों की सूची बनाइए। 5
-