

UNIVERSITY OF MYSORE

Ph.D. Entrance Examination, November - 2020



SUBJECT CODE : **6 3**

QUESTION BOOKLET NO.

Entrance Reg. No.

508022

QUESTION BOOKLET

(Read carefully the instructions given in the Question Booklet)

SUBJECT :

SUGAR TECHNOLOGY

MAXIMUM MARKS : 100

MAXIMUM TIME : THREE HOURS

(Including initial 10 minutes for filling O.M.R. Answer sheet)

INSTRUCTIONS TO THE CANDIDATES

1. The sealed questions booklet containing 50 questions enclosed with O.M.R. Answer Sheet is given to you.
2. Verify whether the given question booklet is of the same subject which you have opted for examination.
3. Open the question paper seal carefully and take out the enclosed O.M.R. Answer Sheet outside the question booklet and fill up the general information in the O.M.R. Answer sheet. If you fail to fill up the details in the form of alphabet and signs as instructed, you will be personally responsible for consequences arising during scoring of your Answer Sheet.
4. During the examination:
 - a) Read each question carefully.
 - b) Determine the Most appropriate/correct answer from the four available choices given under each question.
 - c) Completely darken the relevant circle against the Question in the O.M.R. Answer Sheet. For example, in the question paper if "C" is correct answer for Question No.8, then darken against Sl. No.8 of O.M.R. Answer Sheet using Blue/Black Ball Point Pen as follows:

Question No. 8. A B C D (Only example) (Use Ball Pen only)

5. Rough work should be done only on the blank space provided in the Question Booklet. Rough work should not be done on the O.M.R. Answer Sheet.
6. If more than one circle is darkened for a given question, such answer is treated as wrong and no mark will be given. See the example in the O.M.R. Sheet.
7. The candidate and the Room Supervisor should sign in the O.M.R. Sheet at the specified place.
8. Candidate should return the original O.M.R. Answer Sheet and the university copy to the Room Supervisor after the examination.
9. Candidate can carry the question booklet and the candidate copy of the O.M.R. Sheet.
10. The calculator, pager and mobile phone are not allowed inside the examination hall.
11. **If a candidate is found committing malpractice, such a candidate shall not be considered for admission to the course and action against such candidate will be taken as per rules.**

INSTRUCTIONS TO FILL UP THE O.M.R. SHEET

1. There is only one most appropriate/correct answer for each question.
2. For each question, only one circle must be darkened with BLUE or BLACK ball point pen only. Do not try to alter it.
3. Circle should be darkened completely so that the alphabet inside it is not visible.
4. Do not make any stray marks on O.M.R. Sheet.

ಗಮನಿಸಿ : ಸೂಚನೆಗಳ ಕನ್ನಡ ಆವೃತ್ತಿಯು ಈ ಪುಸ್ತಕದ ಹಿಂಭಾಗದಲ್ಲಿ ಮುದ್ರಿಸಲ್ಪಟ್ಟಿದೆ.

PART-A

ಭಾಗ - ಎ

This part shall contains 50 multiple choice/ objective types questions, each question carrying one marks. [50 × 1 = 50]

ಈ ಭಾಗವು 50 ಬಹು ಆಯ್ಕೆ/ವಸ್ತುನಿಷ್ಠ ಪ್ರಕಾರದ ಪ್ರಶ್ನೆಗಳನ್ನು ಒಳಗೊಂಡಿರುತ್ತದೆ, ಪ್ರತಿಯೊಂದು ಪ್ರಶ್ನೆಯು ಒಂದು ಅಂಕವನ್ನು ಹೊಂದಿರುತ್ತದೆ.

1. Scientific name of Sugar Cane is

(A) Saccharum

(B) Sucrose

(C) Fructose

(D) Saccharum Officinarum

ಕಬ್ಬಿನ ವೈಜ್ಞಾನಿಕ ಹೆಸರು

(ಎ) ಸ್ಯಾಕರಮ್

(ಬಿ) ಸುಕ್ರೋಸ್

(ಸಿ) ಫ್ರಕ್ಟೋಸ್

(ಡಿ) ಸ್ಯಾಕರಮ್ ಆಫಿಸಿನಾರಮ್

2. Foliar Diagnosis is related to the analysis of

(A) Soil

(B) Sugar Cane stem

(C) Sugar Cane leaf

(D) Sugar Cane root

ಎಲೆಗಳ ರೋಗನಿರ್ಣಯವು ಯಾವ ವಿಶ್ಲೇಷಣೆಗೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದೆ

(ಎ) ಮಣ್ಣು

(ಬಿ) ಕಬ್ಬಿನ ಕಾಂಡ

(ಸಿ) ಕಬ್ಬಿನ ಎಲೆ

(ಡಿ) ಕಬ್ಬಿನ ಬೇರು

3. Damage of Sugar cane crop by virtue of drying up of central shoots due to

(A) Pyrilla

(B) Mealy bug

(C) Stem borer

(D) Top Shoot borer

ಕೇಂದ್ರ ಚಿಗುರುಗಳನ್ನು ಒಣಗಿಸುವ ಮೂಲಕ ಕಬ್ಬಿನ ಬೆಳೆಗೆ ಹಾನಿ ಮಾಡುವ ಕೀಟಗಳು

(ಎ) ಪಿರಿಲ್ಲಾ

(ಬಿ) ಮೀಲಿ ಬಗ್

(ಸಿ) ಸ್ಟೆಮ್ ಬೋರರ್

(ಡಿ) ಟಾಪ್ ಶೂಟ್ ಬೋರರ್

4. The disease affected to sugar cane from fungi is known as

(A) Red Rot

(B) Red Strips

(C) Mosaic

(D) Dwarf

ಶಿಲೀಂಧ್ರಗಳಿಂದ ಕಬ್ಬಿನ ಬೆಳೆಗೆ ಬಾಧಿಸುವ ರೋಗವನ್ನು _____ ಎಂದು ಕರೆಯಲಾಗುತ್ತದೆ

(ಎ) ಕೆಂಪು ಕೊಳೆತ

(ಬಿ) ಕೆಂಪು ಪಟ್ಟಿಗಳು

(ಸಿ) ಮೊಸಾಯಿಕ್

(ಡಿ) ಡ್ವಾರ್ಫ್

5. Maturity of Sugar Cane is influenced by

- (A) Sugar Cane Variety (B) Climatic conditions & irrigation
(C) Date of planting (D) All

ಕಬ್ಬಿನ ಪರಿಪಕ್ವತೆಯು ಇದರಿಂದ ಪ್ರಭಾವಿತವಾಗಿರುತ್ತದೆ

- (ಎ) ಸಕ್ಕರೆ ಕಬ್ಬಿನ ವೈವಿಧ್ಯ (ಬಿ) ಹವಾಮಾನ ಪರಿಸ್ಥಿತಿಗಳು ಮತ್ತು ನೀರಾವರಿ
(ಸಿ) ನೆಟ್ಟ ದಿನಾಂಕ (ಡಿ) ಎಲ್ಲಾ

6. The amino acid found abundant in sugar cane juice is

- (A) Glycolic Acid (B) Citric Acid
(C) Aconitic Acid (D) Maleic Acid

ಕಬ್ಬಿನ ರಸದಲ್ಲಿ ಹೇರಳವಾಗಿರುವ ಅಮೈನೋ ಆಮ್ಲ

- (ಎ) ಗ್ಲೈಕೋಲಿಕ್ ಆಮ್ಲ (ಬಿ) ಸಿಟ್ರಿಕ್ ಆಮ್ಲ
(ಸಿ) ಅಕೋನಿಟಿಕ್ ಆಮ್ಲ (ಡಿ) ಮಾಲಿಕ್ ಆಮ್ಲ

7. Sugar Cane Juice is acidic due to presence of

- (A) Proteins (B) Amino Acids
(C) Nitrogenous acids (D) Enzymes

ಕಬ್ಬಿನ ಜ್ಯೂಸ್ ಆಮ್ಲೀಯವಾಗಿರುವ ಕಾರಣ

- (ಎ) ಪ್ರೋಟೀನ್ (ಬಿ) ಅಮೈನೋ ಆಮ್ಲಗಳು
(ಸಿ) ಸಾರಜನಕ ಆಮ್ಲಗಳು (ಡಿ) ಕಿಣ್ವಗಳು

8. Sucrose is a

- (A) Monosaccharide (B) Disaccharide
(C) Tri saccharide (D) Poly saccharide

ವೈಜ್ಞಾನಿಕವಾಗಿ ಸುಕ್ರೋಸ್

- (ಎ) ಮೊನೊಸ್ಯಾಕರೈಡ್ (ಬಿ) ಡೈಸ್ಯಾಕರೈಡ್
(ಸಿ) ಟ್ರೈ ಸ್ಯಾಕರೈಡ್ (ಡಿ) ಪಾಲಿ ಸ್ಯಾಕರೈಡ್

9. Starch & Cellulose are

- (A) Reducing Sugars (B) Sugars
(C) Non-Sugars (D) None

ಪಿಷ್ಟ ಮತ್ತು ಸೆಲ್ಯುಲೋಸ್

- (ಎ) ಸಕ್ಕರೆಗಳನ್ನು ಕಡಿಮೆ ಮಾಡುವುದು (ಬಿ) ಸಕ್ಕರೆಗಳು
(ಸಿ) ಸಕ್ಕರೆ ರಹಿತ (ಡಿ) ಯಾವುದೂ ಇಲ್ಲ

10. Invert Sugar is

- (A) Dextrorotatory (B) Laevorotatory
(C) Dextro & Laevo (D) None

ಕೆಟ್ಟ ಸಕ್ಕರೆ

- (ಎ) ಡೆಕ್ಸ್ಟ್ರೋ ಆವರ್ತಕ (ಬಿ) ಲಾವೊ ಆವರ್ತಕ
(ಸಿ) ಡೆಕ್ಸ್ಟ್ರೋ ಮತ್ತು ಲಾವೊ (ಡಿ) ಯಾವುದೂ ಇಲ್ಲ

11. Presence of non-sugars in cane juice

- (A) Retards crystallization (B) Increases scale formation
(C) Reduces sugar yield (D) All

ಕಬ್ಬಿನ ರಸದಲ್ಲಿ ಸಕ್ಕರೆ ರಹಿತ ಉಪಸ್ಥಿತಿ

- (ಎ) ಸ್ಫಟಿಕೀಕರಣವನ್ನು ಕಡಿಮೆ ಮಾಡುತ್ತದೆ (ಬಿ) ಸ್ಕೇಲ್ ಹೆಚ್ಚಾಗುತ್ತದೆ
(ಸಿ) ಸಕ್ಕರೆ ಇಳುವರಿಯನ್ನು ಕಡಿಮೆ ಮಾಡುತ್ತದೆ (ಡಿ) ಎಲ್ಲಾ

12. The colouring compounds present in sugar cane juice is in the form of

- (A) Colloids (B) Dissolved impurities
(C) Mineral matter (D) None

ಕಬ್ಬಿನ ರಸದಲ್ಲಿ ಇರುವ ಬಣ್ಣ ಸಂಯುಕ್ತಗಳು ಯಾವ ರೂಪದಲ್ಲಿರುತ್ತವೆ

- (ಎ) ಕೊಲೊಯ್ಡ್ಸ್ (ಬಿ) ಕರಗಿದ ಕಲ್ಮಶಗಳು
(ಸಿ) ಖನಿಜ ವಸ್ತು (ಡಿ) ಯಾವುದೂ ಇಲ್ಲ

13. Sucrose on hydrolysis with enzyme invertase yields

- (A) Glucose (B) Fructose
(C) Glucose & Fructose (D) None

ಸುಕ್ರೋಸ್ ಇನ್ವರ್ಟೇಸ್‌ನೊಂದಿಗೆ ಪ್ರತಿಕ್ರಿಯಿಸಿದಾಗ ಯಾವ ಉತ್ಪನ್ನಗಳು ಬರುತ್ತದೆ

- (ಎ) ಗ್ಲೂಕೋಸ್ (ಬಿ) ಫ್ರಕ್ಟೋಸ್
(ಸಿ) ಗ್ಲೂಕೋಸ್ ಮತ್ತು ಫ್ರಕ್ಟೋಸ್ (ಡಿ) ಯಾವುದೂ ಇಲ್ಲ

14. Density of Sucrose

- (A) 1.06 (B) 1.12
(C) 1.58 (D) 1.25

ಸುಕ್ರೋಸ್‌ನ ಸಾಂದ್ರತೆ

- (ಎ) 1.06 (ಬಿ) 1.12
(ಸಿ) 1.58 (ಡಿ) 1.25

15. Optical rotation of normal solution of sucrose (26gms in 100ml) at 20°C is

- (A) +52.70° (B) +66.53°
(C) -92.40° (D) -39.70°

20°C ನಲ್ಲಿ ಸುಕ್ರೋಸ್‌ನ ಸಾಮಾನ್ಯ ದ್ರಾವಣದ (100 ಮಿಲಿ ಯಲ್ಲಿ 26ಗ್ರಾಂ ಸುಕ್ರೋಸ್) ಆಪ್ಟಿಕಲ್ ತಿರುಗುವಿಕೆ

- (ಎ) +52.70° (ಬಿ) +66.53°
(ಸಿ) -92.40° (ಡಿ) -39.70°

16. Sucrose reacts with hydroxides of calcium to form

- (A) Calcium Sucrates (B) Calcium Carbonate
(C) Calcium Bi Carbonate (D) None

ಸುಕ್ರೋಸ್‌ನ ಕ್ಯಾಲ್ಸಿಯಂನ ಹೈಡ್ರಾಕ್ಸೈಡ್‌ಗಳೊಂದಿಗೆ ಪ್ರತಿಕ್ರಿಯಿಸಿ ಯಾವುದನ್ನು ರೂಪಿಸುತ್ತದೆ

- (ಎ) ಕ್ಯಾಲ್ಸಿಯಂ ಸುಕ್ರೇಟ್ಸ್ (ಬಿ) ಕ್ಯಾಲ್ಸಿಯಂ ಕಾರ್ಬೋನೇಟ್
(ಸಿ) ಕ್ಯಾಲ್ಸಿಯಂ ಬೈ ಕಾರ್ಬೋನೇಟ್ (ಡಿ) ಯಾವುದೂ ಇಲ್ಲ

17. Structure of Sucrose is represented by

- (A) α D Glucopyranosyl β D Fructofuranoside
(B) α D Glucopyranose
(C) β D Fructose
(D) None

ಸುಕ್ರೋಸ್‌ನ ರಚನೆಯನ್ನು ಯಾವುದರಿಂದ ಪ್ರತಿನಿಧಿಸುತ್ತದೆ

- (ಎ) α D ಗ್ಲೂಕೋಪಿರಾನೋಸಿಲ್ β D ಫ್ರಕ್ಟೋಪುರಾನೋಸೈಡ್
(ಬಿ) α D ಗ್ಲೂಕೋಪೈರನೋಸ್
(ಸಿ) β D ಫ್ರಕ್ಟೋಸ್
(ಡಿ) ಯಾವುದೂ ಇಲ್ಲ

18. Sucrose on treatment with concentrated Nitric acid transforms into

- (A) Caramel (B) Oxalic acid
(C) Acetyl derivative (D) Carbon dioxide

ಸುಕ್ರೋಸ್ ಬಲವಾದ ನೈಟ್ರಿಕ್ ಆಮ್ಲದೊಂದಿಗೆ ಪ್ರತಿಕ್ರಿಯಿಸಿ ಯಾವುದಕ್ಕೆ ರೂಪಾಂತರಗೊಳ್ಳುತ್ತದೆ.

- (ಎ) ಕ್ಯಾರಮೆಲ್ (ಬಿ) ಆಕ್ಸಲಿಕ್ ಆಮ್ಲ
(ಸಿ) ಅಸಿಟೈಲ್ ಉತ್ಪನ್ನ (ಡಿ) ಕಾರ್ಬನ್ ಡೈಆಕ್ಸೈಡ್

19. Sucrose is hydrolysed by

- (A) Maltase (B) Invertase
(C) Both Maltase & Invertase (D) None

ಯಾವ ಕಿಣ್ವದಿಂದ ಸುಕ್ರೋಸ್ ವಿಭಜನೆಯಾಗುತ್ತದೆ

- (ಎ) ಮಾಲ್ಟೇಸ್ (ಬಿ) ಇನ್ವರ್ಟೇಸ್
(ಸಿ) ಮಾಲ್ಟೇಸ್ ಮತ್ತು ಇನ್ವರ್ಟೇಸ್ ಎರಡೂ (ಡಿ) ಯಾವುದೂ ಇಲ್ಲ

20. Crystals of Sucrose are

- (A) Rhombic (B) Monoclinic
(C) Ortho Rhombic (D) None

ಸುಕ್ರೋಸ್‌ನ ಹರಳುಗಳು

- (ಎ) ರೋಂಬಿಕ್ (ಬಿ) ಮೊನೊಕ್ಲಿನಿಕ್
(ಸಿ) ಆರ್ಥೋ ರೋಂಬಿಕ್ (ಡಿ) ಯಾವುದೂ ಇಲ್ಲ

21. Action of lime on sucrose at high temperature of 240°C results in formation of

- (A) Lactic acid (B) Oxalic acid
(C) Fatty acids (D) Octa acetate

240°C ಹೆಚ್ಚಿನ ತಾಪಮಾನದಲ್ಲಿ ಸುಕ್ರೋಸ್ ಮೇಲೆ ಸುಣ್ಣದ ಪ್ರತಿಕ್ರಿಯೆಯು ಇದರ ರಚನೆಗೆ ಕಾರಣವಾಗುತ್ತದೆ

- (ಎ) ಲ್ಯಾಕ್ಟಿಕ್ ಆಮ್ಲ (ಬಿ) ಆಕ್ಸಲಿಕ್ ಆಮ್ಲ
(ಸಿ) ಕೊಬ್ಬಿನಾಮ್ಲಗಳು (ಡಿ) ಆಕ್ಟಾ ಅಸಿಟೇಟ್

22. Abundantly available chemical used in juice clarification is

- (A) Phosphoric Acid (B) Hexametaphosphate
(C) Burnt Lime (D) All

ಕಬ್ಬಿನ ರಸ ಶುದ್ಧೀಕರಣದಲ್ಲಿ ಹೇರಳವಾಗಿ ಬಳಸುವ ನೈಸರ್ಗಿಕ ರಾಸಾಯನಿಕ ವಸ್ತು

- (ಎ) ಫಾಸ್ಫರಿಕ್ ಆಸಿಡ್ (ಬಿ) ಹೆಕ್ಸಾಮೆಟಾಫಾಸ್ಫೇಟ್
(ಸಿ) ಸುಣ್ಣ (ಡಿ) ಎಲ್ಲಾ

23. Juice clarification aims at
- (A) Removal of suspended impurities
 (B) Removal of non-sugars
 (C) Clarity & transparency of juice
 (D) All

ಕಬ್ಬಿನ ರಸ ಶುದ್ಧೀಕರಣದ ಗುರಿ

- (ಎ) ಕಲ್ಮಶಗಳನ್ನು ತೆಗೆಯುವುದು
 (ಬಿ) ಸಕ್ಕರೆ ರಹಿತ ವಸ್ತುಗಳನ್ನು ತೆಗೆಯುವುದು
 (ಸಿ) ರಸದ ಶುದ್ಧತೆ ಮತ್ತು ಪಾರದರ್ಶಕತೆ
 (ಡಿ) ಎಲ್ಲವೂ

24. Rise in purity from Raw juice to clear juice is an indication of
- (A) Removal of reducing sugars (B) Elimination of non-sugars
 (C) Increase in inorganic salts (D) Increase in juice pH

ಕಚ್ಚಾ ರಸದಿಂದ ಶುದ್ಧ ರಸಕ್ಕೆ ಪರಿವರ್ತನೆ ಇದರ ಸೂಚನೆಯಾಗಿದೆ

- (ಎ) ಕೆಟ್ಟ ವಸ್ತುಗಳನ್ನು ತೆಗೆಯುವುದು (ಬಿ) ಸಕ್ಕರೆ ರಹಿತ ವಸ್ತುಗಳ ನಿರ್ಮೂಲನೆ
 (ಸಿ) ಅಜೈವಿಕ ಲವಣಗಳ ಹೆಚ್ಚಳ (ಡಿ) ಕಬ್ಬಿನ ರಸದ ಪಿಹೆಚ್ ಹೆಚ್ಚಳ

25. Fresh formation of Colloids during clarification are due to
- (A) Precipitation of inorganic salts
 (B) Decomposition of organic substance
 (C) Deteriorated cane extracts
 (D) Improper handling of mud juice

ಶುದ್ಧೀಕರಣದ ಸಮಯದಲ್ಲಿ ಕೊಲೋಯ್ಡ್‌ಗಳ ಹೊಸ ರಚನೆಯು ಇದಕ್ಕೆ ಕಾರಣವಾಗಿದೆ

- (ಎ) ಅಜೈವಿಕ ಲವಣಗಳನ್ನು ತೆಗೆಯುವುದು
 (ಬಿ) ಸಾವಯವ ವಸ್ತುವಿನ ವಿಭಜನೆ
 (ಸಿ) ಕ್ಷೀಣಿಸಿದ ಕಬ್ಬಿನ ಸಾರಗಳು
 (ಡಿ) ಕೆಸರಿನ ಕಬ್ಬಿನ ರಸವನ್ನು ನಿರ್ವಹಿಸುವುದು

26. For better clarification of juice in a sulphitation plant ____ system is followed
- (A) Pre-liming (B) Shock liming
 (C) Simultaneous liming & Sulphitation (D) Pre-sulphitation

ಸಲ್ಫಿಟೇಶನ್ ಪ್ಲಾಂಟ್‌ನಲ್ಲಿ ಕಬ್ಬಿನ ರಸವನ್ನು ಉತ್ತಮವಾಗಿ ಶುದ್ಧೀಕರಿಸಲು _____ ವ್ಯವಸ್ಥೆಯನ್ನು ಅನುಸರಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ

- (ಎ) ಪೂರ್ವ - ಸುಣ್ಣ (ಬಿ) ತಕ್ಷಣದ ಸುಣ್ಣ
 (ಸಿ) ಏಕಕಾಲಿಕ ಸುಣ್ಣ ಮತ್ತು ಸಲ್ಫಿಟೇಶನ್ (ಡಿ) ಪೂರ್ವ ಸಲ್ಫಿಟೇಶನ್

27. Causes of entrainment in Evaporator is due to

- (A) Incorrect level of juice in the vessel
- (B) Fluctuation of vacuum
- (C) High vapour velocity & flashing of juice
- (D) All

ಬಾಷ್ಪೀಕರಣಕಾರಕದಲ್ಲಿನ ಸಕ್ಕರೆಯ ನಷ್ಟವು ಇದಕ್ಕೆ ಕಾರಣವಾಗಿದೆ

- (ಎ) ಬಾಷ್ಪೀಕರಣದಲ್ಲಿ ತಪ್ಪಾದ ರಸ ಮಟ್ಟ
- (ಬಿ) ನಿರ್ವಾತದ ಏರಿಳಿತ
- (ಸಿ) ಹೆಚ್ಚಿನ ಆವಿಯ ವೇಗ ಮತ್ತು ರಸವನ್ನು ಮಿಡುಗಿಸುವುದು
- (ಡಿ) ಎಲ್ಲವೂ

28. Origin of scale formation in juice are

- (A) Inorganic salts
- (B) Calcium phosphate & Oxalate
- (C) Calcium sulphite & sulphate
- (D) All

ಕಬ್ಬಿನ ರಸದಲ್ಲಿ ಸ್ಕೇಲ್ ರಚನೆಯ ಮೂಲ

- (ಎ) ಅಜೈವಿಕ ಲವಣಗಳು
- (ಬಿ) ಕ್ಯಾಲ್ಸಿಯಂ ಫಾಸ್ಫೇಟ್ ಮತ್ತು ಆಕ್ಸಲೇಟ್
- (ಸಿ) ಕ್ಯಾಲ್ಸಿಯಂ ಸಲ್ಫೈಟ್ ಮತ್ತು ಸಲ್ಫೇಟ್
- (ಡಿ) ಎಲ್ಲಾ

29. Steam in contact with water from which is being generated is known as

- (A) Superheated Steam
- (B) Saturated steam
- (C) Dry Saturated steam
- (D) De-superheated steam

ನೀರಿನ ಸಂಪರ್ಕದಲ್ಲಿ ಉತ್ಪತ್ತಿಯಾಗುವ ಉಗಿಯನ್ನು _____ ಎಂದು ಕರೆಯಲಾಗುತ್ತದೆ

- (ಎ) ಸೂಪರ್‌ಹೀಟೆಡ್ ಸ್ಟೀಮ್
- (ಬಿ) ಸ್ಯಾಚುರೇಟೆಡ್ ಸ್ಟೀಮ್
- (ಸಿ) ಡ್ರೈ ಸ್ಯಾಚುರೇಟೆಡ್ ಸ್ಟೀಮ್
- (ಡಿ) ಡಿ-ಸೂಪರ್‌ಹೀಟೆಡ್ ಸ್ಟೀಮ್

30. Heat imparted to a substance and producing a change of state without change in temperature is

- (A) Total Heat (B) Latent Heat
(C) Sensible Heat (D) None

ಒಂದು ವಸ್ತುವಿಗೆ ನೀಡಲಾಗುವ ಶಾಖ ಮತ್ತು ತಾಪಮಾನದಲ್ಲಿ ಬದಲಾವಣೆಯಿಲ್ಲದೆ ಶಾಖವನ್ನು _____ ಎಂದು ಕರೆಯಲಾಗುತ್ತದೆ

- (ಎ) ಒಟ್ಟು ಶಾಖ (ಬಿ) ಸುಪ್ತ ಶಾಖ
(ಸಿ) ಸೂಕ್ಷ್ಮ ಶಾಖ (ಡಿ) ಯಾವುದೂ ಇಲ್ಲ

31. The vapour bleeding in the evaporators are dealt by Rillieux

- (A) First Principle (B) Second principle
(C) Third Principle (D) None

ವಿಜ್ಞಾನಿ ರಿಲಿಯೆಕ್ಸ್ ಪ್ರಸ್ತಾಪಿಸಿದ ಆವಿಯ ವಿತರಣೆ

- (ಎ) ಮೊದಲ ತತ್ವ (ಬಿ) ಎರಡನೇ ತತ್ವ
(ಸಿ) ಮೂರನೇ ತತ್ವ (ಡಿ) ಯಾವುದೂ ಇಲ್ಲ

32. The rate of heat transfer coefficient is higher in

- (A) Rising film Evaporator (B) Vapour Cell
(C) Falling Film Evaporator (D) Robert body

ಶಾಖ ವರ್ಗಾವಣೆ ಗುಣಾಂಕದ ದರವು ಕೆಳಗಿನ ಉಪಕರಣಗಳಲ್ಲಿ ಹೆಚ್ಚಾಗಿದೆ

- (ಎ) ರೈಸಿಂಗ್ ಫಿಲ್ಮ್ ಬಾಷ್ಪೀಕರಣ (ಬಿ) ಆವಿ ಕೋಶ
(ಸಿ) ಫಾಲಿಂಗ್ ಫಿಲ್ಮ್ ಎವಪರೇಟರ್ (ಡಿ) ರಾಬರ್ಟ್ ಬಾಡಿ

33. Efficiency of Evaporators depends on

- (A) Juice flow & juice levels at bodies
(B) Constant Steam pressure
(C) Steady vacuum in the last effect
(D) All

ಬಾಷ್ಪೀಕರಣದ ದಕ್ಷತೆಯು ಅವಲಂಬಿಸಿರುತ್ತದೆ

- (ಎ) ಜ್ಯೂಸ್ ಹರಿವು ಮತ್ತು ರಸ ಮಟ್ಟಗಳು
(ಬಿ) ಸ್ಥಿರ ಉಗಿ ಒತ್ತಡ
(ಸಿ) ಕೊನೆಯ ಎವಪರೇಟರ್ನಲ್ಲಿ ಸ್ಥಿರವಾದ ನಿರ್ವಾತ
(ಡಿ) ಎಲ್ಲಾ

34. The coefficient of supersaturation in metastable zone will be

- (A) 1.0 - 1.2 (B) 1.2 - 1.4
(C) Exceeding 1.4 (D) None

ಮೆಟಾಸ್ಟೇಬಲ್ ವಲಯದಲ್ಲಿ ಸೂಪರ್ ಸ್ಯಾಚುರೇಶನ್ ಗುಣಾಂಕ _____ ಇರುತ್ತದೆ

- (ಎ) 1.0 - 1.2 (ಬಿ) 1.2 - 1.4
(ಸಿ) > 1.4 (ಡಿ) ಯಾವುದೂ ಇಲ್ಲ

35. Elongation of crystal growth is due to the presence of

- (A) Non sucrose impurities (B) Dextran
(C) Oligo Saccharides (D) All

ಸ್ವಚ್ಛಕದ ಬೆಳವಣಿಗೆಯ ಉದ್ದವು _____ ಇರುವಿಕೆಯಿಂದಾಗಿ

- (ಎ) ಸುಕ್ರೋಸ್ ಅಲ್ಲದ ಕಲ್ಮಶಗಳು (ಬಿ) ಡೆಕ್ಸ್ಟ್ರಾನ್
(ಸಿ) ಒಲಿಗೊ ಸ್ಯಾಕರೈಡ್ಸ್ (ಡಿ) ಎಲ್ಲಾ

36. Rate of Crystallization is directly proportional to

- (A) Surface area of Crystals in mother liquor
(B) Purity
(C) Supersaturation
(D) All

ಸ್ವಚ್ಛಕೀಕರಣದ ದರವು ನೇರವಾಗಿ ಅನುಪಾತದಲ್ಲಿರುತ್ತದೆ

- (ಎ) ಹರಳುಗಳ ಮೇಲ್ಮೈ ವಿಸ್ತೀರ್ಣ
(ಬಿ) ಶುದ್ಧತೆ
(ಸಿ) ಸೂಪರ್ ಸ್ಯಾಚುರೇಶನ್
(ಡಿ) ಎಲ್ಲಾ

37. The Graining volume of a footing pan should be ____ of strike volume of a pan

- (A) 20% (B) 30%
(C) 40% (D) 50%

ಫೂಟಿಂಗ್ ಪ್ಯಾನ್‌ನ seed ಪರಿಮಾಣವು ಪ್ಯಾನ್‌ನ ಸ್ಟ್ರೈಕ್ ಪರಿಮಾಣದ _____ ಆಗಿರಬೇಕು

- (ಎ) 20% (ಬಿ) 30%
(ಸಿ) 40% (ಡಿ) 50%

38. Heating Surface to volume ratio of a Horizontal continuous pan is

- (A) 6 - 6.5 (B) 8 - 9.5
(C) 10 - 10.5 (D) 12 - 12.6

ಹಾರಿಜಾಂಟಲ್ ಪ್ಯಾನ್‌ನ ಎಸ್/ವಿ ಅನುಪಾತ

- (ಎ) 6 - 6.5 (ಬಿ) 8 - 9.5
(ಸಿ) 10 - 10.5 (ಡಿ) 12 - 12.6

39. The Circulation rate in a pan above the strike level

- (A) Increases (B) Decreases
(C) Remain constant (D) None

ಪ್ಯಾನ್‌ನಲ್ಲಿ ಮಾಸ್ಕೂಟ್ ಸ್ಟ್ರೈಕ್ ಮಟ್ಟಕ್ಕಿಂತ ಹೆಚ್ಚಳದ ನಂತರ, ಸರ್ಕ್ಯುಲೇಷನ್ ದರ

- (ಎ) ಹೆಚ್ಚಾಗುತ್ತದೆ (ಬಿ) ಕಡಿಮೆಯಾಗುತ್ತದೆ
(ಸಿ) ಸ್ಥಿರವಾಗಿ ಉಳಿಯುತ್ತದೆ (ಡಿ) ಯಾವುದೂ ಇಲ್ಲ

40. The Purity of mother liquor depends on

- (A) Brix of mother liquor
(B) Purity of massecuite
(C) Brix & Purity of Massecuite
(D) All

ತಾಯಿ ಮದ್ಯದ ಶುದ್ಧತೆಯನ್ನು ಅವಲಂಬಿಸಿರುತ್ತದೆ

- (ಎ) ಮದ್ಯದ ಬ್ರಿಕ್ಸ್
(ಬಿ) ಮಾಸ್ಕೂಟ್ ಶುದ್ಧತೆ
(ಸಿ) ಬ್ರಿಕ್ಸ್ ಮತ್ತು ಮಾಸ್ಕೂಟ್ ಶುದ್ಧತೆ
(ಡಿ) ಎಲ್ಲಾ

41. Scheme of massecuite boiling followed in plantation white sugar manufacture is

- (A) 3 or 4 boiling (B) 5 boiling
(C) 7 boiling (D) 8 boiling

ಪ್ಲಾಂಟೇಷನ್ ಕಾರ್ಖಾನೆಯಲ್ಲಿ ಸಕ್ಕರೆ ಉತ್ಪಾದನೆಯಲ್ಲಿ ಅನುಸರಿಸುವ ಮಾಸ್ಕೂಟ್ ಕುದಿಯುವಿಕೆಯ ಯೋಜನೆ

- (ಎ) 3 ಅಥವಾ 4 ಕುದಿಯುವಿಕೆ (ಬಿ) 5 ಕುದಿಯುವಿಕೆ
(ಸಿ) 7 ಕುದಿಯುವಿಕೆ (ಡಿ) 8 ಕುದಿಯುವಿಕೆ

42. C-massecuite is water cooled in a mono vertical crystalliser for a minimum of 24 hours for

- (A) good centrifugation (B) better exhaustion
(C) reducing the viscosity (D) reducing the temperature

ಸಿ-ಮಾಸ್ಕೋಟ್ ಅನ್ನು ಮೊನೊ ವರ್ತಿಕಲ್ ಕ್ರಿಸ್ಟಾಲ್ಯಿಸರ್ನಲ್ಲಿ ಕನಿಷ್ಠ 24 ಗಂಟೆಗಳ ಕಾಲ ತಂಪಾಗಿಸುವ ಕಾರಣ

- (ಎ) ಉತ್ತಮ ಸಂತ್ರಿಫ್ಯೂಗೇಶನ್ (ಬಿ) ಮೊಲಾಸಿಸ್ ತೆಗೆಯುವುದು
(ಸಿ) ಸ್ನಿಗ್ಧತೆಯನ್ನು ಕಡಿಮೆ ಮಾಡುವುದು (ಡಿ) ತಾಪಮಾನವನ್ನು ಕಡಿಮೆ ಮಾಡುವುದು

43. The property of rotating the plane of polarized light is called

- (A) Optical activity (B) Optical Isomerism
(C) Geometrical Isomerism (D) None

ಧ್ರುವೀಕರಿಸಿದ ಬೆಳಕನ್ನು ತಿರುಗಿಸುವುದನ್ನು _____ ಕರೆಯಲಾಗುತ್ತದೆ

- (ಎ) ಆಪ್ಟಿಕಲ್ ಚಟುವಟಿಕೆ (ಬಿ) ಆಪ್ಟಿಕಲ್ ಐಸೋಮೆರಿಸಮ್
(ಸಿ) ಜ್ಯಾಮಿತೀಯ ಐಸೋಮೆರಿಸಮ್ (ಡಿ) ಯಾವುದೂ ಇಲ್ಲ

44. Process of converting optically active form of a compound into inactive compound is known as

- (A) Resolution (B) Racemisation
(C) Inversion (D) None

ಸಂಯುಕ್ತದ ದೃಗ್ವೈಜ್ಞಾನಿಕವಾಗಿ ಸಕ್ರಿಯ ರೂಪವನ್ನು ನಿಷ್ಕ್ರಿಯ ಸಂಯುಕ್ತವಾಗಿ ಪರಿವರ್ತಿಸುವ ಪ್ರಕ್ರಿಯೆಯನ್ನು ಕರೆಯಲಾಗುತ್ತದೆ

- (ಎ) ರೆಸಲ್ಯೂಶನ್ (ಬಿ) ರೇಸ್‌ಮೈಸೇಶನ್
(ಸಿ) ಇನ್ವರ್ಷನ್ (ಡಿ) ಯಾವುದೂ ಇಲ್ಲ

45. Direct synthesis of optically active compounds from substances without use of optically active reagents is known as

- (A) Asymmetric synthesis (B) Organic synthesis
(C) Absolute asymmetric synthesis (D) None

ದೃಗ್ವೈಜ್ಞಾನಿಕವಾಗಿ ಸಕ್ರಿಯವಾಗಿರುವ ಕಾರಕಗಳ ಬಳಕೆಯಿಲ್ಲದೆ ವಸ್ತುಗಳಿಂದ ದೃಗ್ವೈಜ್ಞಾನಿಕವಾಗಿ ಸಕ್ರಿಯ ಸಂಯುಕ್ತಗಳ ನೇರ ಸಂಶ್ಲೇಷಣೆಯನ್ನು _____ ಎಂದು ಕರೆಯಲಾಗುತ್ತದೆ

- (ಎ) ಅಸಮ್ಮಿತ ಸಂಶ್ಲೇಷಣೆ (ಬಿ) ಸಾವಯವ ಸಂಶ್ಲೇಷಣೆ
(ಸಿ) ಸಂಪೂರ್ಣ ಅಸಮ್ಮಿತ ಸಂಶ್ಲೇಷಣೆ (ಡಿ) ಯಾವುದೂ ಇಲ್ಲ

46. Non-sugars, reducing sugars and acids are formed due to microbial growth of
 (A) Lactic acid bacteria (B) Leuconostoc bacteria
 (C) Invertase (D) All

_____ ಸೂಕ್ಷ್ಮ ಜೀವಿಯ ಬೆಳವಣಿಗೆಯಿಂದಾಗಿ ನಾನ್-ಜುಗರ್, ರೇಡ್ಯೂಸಿಂಗ್ ಜುಗರ್ ಮತ್ತು ಆಮ್ಲಗಳು ರೂಪುಗೊಳ್ಳುತ್ತವೆ

- (ಎ) ಲ್ಯಾಕ್ಟಿಕ್ ಆಸಿಡ್ ಬ್ಯಾಕ್ಟೀರಿಯಾ (ಬಿ) ಲ್ಯುಕೋನೋಸ್ಟಾಕ್ ಬ್ಯಾಕ್ಟೀರಿಯಾ
 (ಸಿ) ಇನ್ವರ್ಟೇಸ್ (ಡಿ) ಎಲ್ಲಾ

47. Drop in purity from Primary juice to Mixed juice is in indication of
 (A) Microbiological activity (B) Deteriorated sugar cane
 (C) Improper use of biocides (D) All

ಪ್ರಾಥಮಿಕ ಕಬ್ಬಿನ ರಸದಿಂದ ಮಿಶ್ರ ರಸದ ಶುದ್ಧತೆ ಕಡಿಮೆಯಾಗುವುದು ಇದರ ಸೂಚನೆಯಾಗಿದೆ

- (ಎ) ಸೂಕ್ಷ್ಮ ಜೀವವಿಜ್ಞಾನ ಚಟುವಟಿಕೆ (ಬಿ) ಕ್ಷೀಣಿಸಿದ ಕಬ್ಬು
 (ಸಿ) ಬಯೋಸೈಡ್‌ಗಳ ಅಸಮರ್ಪಕ ಬಳಕೆ (ಡಿ) ಎಲ್ಲಾ

48. The long chain polymer which inhibit the growth & elongation of sugar crystal is
 (A) Raffinose (B) Dextran
 (C) Dextranase (D) None

ಸಕ್ಕರೆ ಸ್ಪಟಕದ ಬೆಳವಣಿಗೆ ಮತ್ತು ಉದ್ದವನ್ನು ನಿಲ್ಲಿಸುವ ಉದ್ದನೆಯ ಚೈನ್ ಪಾಲಿಮರ್

- (ಎ) ರಾಫಿನೋಸ್ (ಬಿ) ಡೆಕ್ಸ್ಟ್ರಾನ್
 (ಸಿ) ಡೆಕ್ಸ್ಟ್ರೇನೇಸ್ (ಡಿ) ಯಾವುದೂ ಇಲ್ಲ

49. Corrosion of the internal surfaces of economizer, piping and drum of the boiler is termed as

- (A) Caustic embrittlement (B) Pitting
 (C) Priming (D) None

ಬಾಯ್ಲರ್ ಇಕಾನೊಮೈಜರ್, ಪೈಪಿಂಗ್ ಮತ್ತು ಡ್ರಮ್ ಆಂತರಿಕ ಮೇಲ್ಮೈಗಳ ತುಕ್ಕು _____ ಎಂದು ಕರೆಯಲಾಗುತ್ತದೆ

- (ಎ) ಕಾಸ್ಟಿಕ್ ಸಂಕೋಚನ (ಬಿ) ಪಿಟಿಂಗ್
 (ಸಿ) ಪ್ರೈಮಿಂಗ್ (ಡಿ) ಯಾವುದೂ ಇಲ್ಲ

50. Total Hardness of High pressure Boiler Feed Water should be
 (A) < 2 (B) < 1
 (C) < 0.05 (D) Nil

ಅಧಿಕ ಒತ್ತಡದ ಬಾಯ್ಲರ್ ಫೀಡ್ ನೀರಿನ ಗಡಸುತನ _____ ಇರಬೇಕು

- (ಎ) <2 (ಬಿ) <1
 (ಸಿ) <0.05 (ಡಿ) ಯಾವುದೂ ಇಲ್ಲ

PART-B

ಭಾಗ - ಬಿ

This part shall contains five questions, each question carrying ten marks.

[5 × 10 = 50]

ಈ ಭಾಗವು ಐದು ಪ್ರಶ್ನೆಗಳನ್ನು ಹೊಂದಿರುತ್ತದೆ, ಪ್ರತಿ ಪ್ರಶ್ನೆಯು ಹತ್ತು ಅಂಕಗಳನ್ನು ಹೊಂದಿರುತ್ತದೆ.

1. Explain the composition of sugar cane.
ಕಬ್ಬಿನ ಸಂಯೋಜನೆಯನ್ನು ವಿವರಿಸಿ.
2. State the Rillieux Principles. Describe briefly removal of non-condensable gases.
ರಿಲಿಯುಕ್ಸ್ ತತ್ವಗಳನ್ನು ತಿಳಿಸಿ. ಘನೀಕರಿಸಿದ ಅನಿಲಗಳನ್ನು ತೆಗೆದುಹಾಕುವುದನ್ನು ಸಂಕ್ಷಿಪ್ತವಾಗಿ ವಿವರಿಸಿ.
3. Define and explain the classification of carbohydrates.
ಕಾರ್ಬೋಹೈಡ್ರೇಟ್‌ಗಳ ವರ್ಗೀಕರಣವನ್ನು ವಿವರಿಸಿ.
4. What are the conditions affecting heat transfer in multiple effect evaporator?
ಮಲ್ಟಿಪಲ್ ಎಫೆಕ್ಟ್ ಇವಾಪರೇಟರ್‌ನಲ್ಲಿ ಶಾಖ ವರ್ಗಾವಣೆಯ ಮೇಲೆ ಪರಿಣಾಮ ಬೀರುವ ಪರಿಸ್ಥಿತಿಗಳು ಯಾವುವು?
5. Explain the different byproducts of sugar cane and its applications.
ಕಬ್ಬಿನ ವಿಭಿನ್ನ ಉಪ ಉತ್ಪನ್ನಗಳು ಮತ್ತು ಅದರ ಅನ್ವಯಗಳನ್ನು ವಿವರಿಸಿ.



Rough Work

ಅಭ್ಯರ್ಥಿಗಳಿಗೆ ಸೂಚನೆಗಳು

1. ಓ.ಎಂ.ಆರ್. ಉತ್ತರ ಹಾಳೆಯ ಜೊತೆಗೆ 50 ಪ್ರಶ್ನೆಗಳನ್ನು ಹೊಂದಿರುವ ಮೊಹರು ಮಾಡಿದ ಪ್ರಶ್ನೆ ಪುಸ್ತಕವನ್ನು ನಿಮಗೆ ನೀಡಲಾಗಿದೆ.
2. ಕೊಟ್ಟಿರುವ ಪ್ರಶ್ನೆ ಪುಸ್ತಕವು, ನೀವು ಪರೀಕ್ಷೆಗೆ ಆಯ್ಕೆ ಮಾಡಿಕೊಂಡಿರುವ ವಿಷಯಕ್ಕೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದ್ದೇ ಎಂಬುದನ್ನು ಪರಿಶೀಲಿಸಿರಿ.
3. ಪ್ರಶ್ನೆ ಪತ್ರಿಕೆಯ ಮೊಹರು ಜಾಗ್ರತೆಯಿಂದ ತೆರೆಯಿರಿ ಮತ್ತು ಪ್ರಶ್ನೆಪತ್ರಿಕೆಯಿಂದ ಓ.ಎಂ.ಆರ್. ಉತ್ತರ ಹಾಳೆಯನ್ನು ಹೊರಗೆ ತೆಗೆದು, ಓ.ಎಂ.ಆರ್. ಉತ್ತರ ಹಾಳೆಯಲ್ಲಿ ಸಾಮಾನ್ಯ ಮಾಹಿತಿಯನ್ನು ತುಂಬಿರಿ. ಕೊಟ್ಟಿರುವ ಸೂಚನೆಯಂತೆ ನೀವು ನಮೂನೆಯಲ್ಲಿನ ವಿವರಗಳನ್ನು ತುಂಬಲು ವಿಫಲರಾದರೆ, ನಿಮ್ಮ ಉತ್ತರ ಹಾಳೆಯ ಮೌಲ್ಯಮಾಪನ ಸಮಯದಲ್ಲಿ ಉಂಟಾಗುವ ಪರಿಣಾಮಗಳಿಗೆ ವೈಯಕ್ತಿಕವಾಗಿ ನೀವೇ ಜವಾಬ್ದಾರಾಗಿರುತ್ತೀರಿ.
4. ಪರೀಕ್ಷೆಯ ಸಮಯದಲ್ಲಿ:
 - a) ಪ್ರತಿಯೊಂದು ಪ್ರಶ್ನೆಯನ್ನು ಜಾಗ್ರತೆಯಿಂದ ಓದಿರಿ.
 - b) ಪ್ರತಿ ಪ್ರಶ್ನೆಯ ಕೆಳಗೆ ನೀಡಿರುವ ನಾಲ್ಕು ಲಭ್ಯ ಆಯ್ಕೆಗಳಲ್ಲಿ ಅತ್ಯಂತ ಸರಿಯಾದ/ ಸೂಕ್ತವಾದ ಉತ್ತರವನ್ನು ನಿರ್ಧರಿಸಿ.
 - c) ಓ.ಎಂ.ಆರ್. ಹಾಳೆಯಲ್ಲಿನ ಸಂಬಂಧಿಸಿದ ಪ್ರಶ್ನೆಯ ವೃತ್ತಾಕಾರವನ್ನು ಸಂಪೂರ್ಣವಾಗಿ ತುಂಬಿರಿ. ಉದಾಹರಣೆಗೆ, ಪ್ರಶ್ನೆ ಪತ್ರಿಕೆಯಲ್ಲಿ ಪ್ರಶ್ನೆ ಸಂಖ್ಯೆ 8ಕ್ಕೆ "C" ಸರಿಯಾದ ಉತ್ತರವಾಗಿದ್ದರೆ, ನೀಲಿ/ಕಪ್ಪು ಬಾಲ್ ಪಾಯಿಂಟ್ ಪೆನ್ ಬಳಸಿ ಓ.ಎಂ.ಆರ್. ಉತ್ತರ ಹಾಳೆಯ ಕ್ರಮ ಸಂಖ್ಯೆ 8ರ ಮುಂದೆ ಈ ಕೆಳಗಿನಂತೆ ತುಂಬಿರಿ:
 ಪ್ರಶ್ನೆ ಸಂಖ್ಯೆ 8.(A) (B) (C) (D) (ಉದಾಹರಣೆ ಮಾತ್ರ) (ಬಾಲ್ ಪಾಯಿಂಟ್ ಪೆನ್ ಮಾತ್ರ ಉಪಯೋಗಿಸಿ)
5. ಉತ್ತರದ ಪೂರ್ವಸಿದ್ಧತೆಯ ಬರವಣಿಗೆಯನ್ನು (ಚಿತ್ತು ಕೆಲಸ) ಪ್ರಶ್ನೆ ಪತ್ರಿಕೆಯಲ್ಲಿ ಒದಗಿಸಿದ ಖಾಲಿ ಜಾಗದಲ್ಲಿ ಮಾತ್ರವೇ ಮಾಡಬೇಕು (ಓ.ಎಂ.ಆರ್. ಉತ್ತರ ಹಾಳೆಯಲ್ಲಿ ಮಾಡಬಾರದು).
6. ಒಂದು ನಿರ್ದಿಷ್ಟ ಪ್ರಶ್ನೆಗೆ ಒಂದಕ್ಕಿಂತ ಹೆಚ್ಚು ವೃತ್ತಾಕಾರವನ್ನು ಗುರುತಿಸಲಾಗಿದ್ದರೆ, ಅಂತಹ ಉತ್ತರವನ್ನು ತಪ್ಪು ಎಂದು ಪರಿಗಣಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ ಮತ್ತು ಯಾವುದೇ ಅಂಕವನ್ನು ನೀಡಲಾಗುವುದಿಲ್ಲ. ಓ.ಎಂ.ಆರ್. ಹಾಳೆಯಲ್ಲಿನ ಉದಾಹರಣೆ ನೋಡಿ.
7. ಅಭ್ಯರ್ಥಿ ಮತ್ತು ಕೊಠಡಿ ಮೇಲ್ವಿಚಾರಕರು ನಿರ್ದಿಷ್ಟಪಡಿಸಿದ ಸ್ಥಳದಲ್ಲಿ ಓ.ಎಂ.ಆರ್. ಹಾಳೆಯ ಮೇಲೆ ಸಹಿ ಮಾಡಬೇಕು.
8. ಅಭ್ಯರ್ಥಿಯು ಪರೀಕ್ಷೆಯ ನಂತರ ಕೊಠಡಿ ಮೇಲ್ವಿಚಾರಕರಿಗೆ ಮೂಲ ಓ.ಎಂ.ಆರ್. ಉತ್ತರ ಹಾಳೆ ಮತ್ತು ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾನಿಲಯದ ಪ್ರತಿಯನ್ನು ಹಿಂದಿರುಗಿಸಬೇಕು.
9. ಅಭ್ಯರ್ಥಿಯು ಪ್ರಶ್ನೆ ಪುಸ್ತಕವನ್ನು ಮತ್ತು ಓ.ಎಂ.ಆರ್. ಅಭ್ಯರ್ಥಿಯ ಪ್ರತಿಯನ್ನು ತಮ್ಮ ಜೊತೆ ತೆಗೆದುಕೊಂಡು ಹೋಗಬಹುದು.
10. ಕ್ಯಾಲ್ಕುಲೇಟರ್, ಪೇಜರ್ ಮತ್ತು ಮೊಬೈಲ್ ಫೋನ್‌ಗಳನ್ನು ಪರೀಕ್ಷಾ ಕೊಠಡಿಯ ಒಳಗೆ ಅನುಮತಿಸಲಾಗುವುದಿಲ್ಲ.
11. ಅಭ್ಯರ್ಥಿಯು ದುಷ್ಕೃತ್ಯದಲ್ಲಿ ತೊಡಗಿರುವುದು ಕಂಡುಬಂದರೆ, ಅಂತಹ ಅಭ್ಯರ್ಥಿಯನ್ನು ಕೋರ್ಸ್‌ಗೆ ಪರಿಗಣಿಸಲಾಗುವುದಿಲ್ಲ ಮತ್ತು ನಿಯಮಗಳ ಪ್ರಕಾರ ಇಂತಹ ಅಭ್ಯರ್ಥಿಯ ವಿರುದ್ಧ ಕ್ರಮ ಕೈಗೊಳ್ಳಲಾಗುವುದು.
ಓ.ಎಂ.ಆರ್. ಹಾಳೆಯನ್ನು ತುಂಬಲು ಸೂಚನೆಗಳು
 1. ಪ್ರತಿಯೊಂದು ಪ್ರಶ್ನೆಗೆ ಒಂದೇ ಒಂದು ಅತ್ಯಂತ ಸೂಕ್ತವಾದ/ಸರಿಯಾದ ಉತ್ತರವಿರುತ್ತದೆ.
 2. ಪ್ರತಿ ಪ್ರಶ್ನೆಗೆ ಒಂದು ವೃತ್ತವನ್ನು ಮಾತ್ರ ನೀಲಿ ಅಥವಾ ಕಪ್ಪು ಬಾಲ್ ಪಾಯಿಂಟ್ ಪೆನ್ನಿನಿಂದ ಮಾತ್ರ ತುಂಬತಕ್ಕದ್ದು. ಉತ್ತರವನ್ನು ಮಾರ್ಪಡಿಸಲು ಪ್ರಯತ್ನಿಸಬೇಡಿ.
 3. ವೃತ್ತದೊಳಗಿರುವ ಅಕ್ಷರವು ಕಾಣದಿರುವಂತೆ ವೃತ್ತವನ್ನು ಸಂಪೂರ್ಣವಾಗಿ ತುಂಬುವುದು.
 4. ಓ.ಎಂ.ಆರ್. ಹಾಳೆಯಲ್ಲಿ ಯಾವುದೇ ಅನಾವಶ್ಯಕ ಗುರುತುಗಳನ್ನು ಮಾಡಬೇಡಿ.

Note : English version of the instructions is printed on the front cover of this booklet.