

# Vidyasagar University

NSQF CERTIFICATE COURSE EXAMINATIONS 2021  
**MUSHROOM CULTIVATION AND PROCESSING**  
**Course 03: PROCESSING**

Full Marks: 50

Time: 2hrs.

**Answer any one (1) question: -**

10x1=10

1) a) Write note on canning of mushroom.

b) Discuss about the process of harvesting of button and oyster mushroom.

02. **Answer any two (2) questions: -**

20x2=40

a) How mushroom soup powder can be prepared. Give recipe of mushroom cookies.

10+10

b) Mention different stage of quality control during mushrooms production.

20

c) Mention the process for mushroom cooking. How to start up on mushroom industry?

15+5

d) How pickling of mushroom and murobba of mushroom can be done. What precautions to be taken during mushroom drying.

12+8

## বঙ্গানুবাদ

১. যে কোনো একটি (১) প্রশ্নের উত্তর দাও :  $১০ \times ১ = ১০$

a) মাশরুমের Canning এর ব্যাপারে টীকা লেখ ।

b) বাটিন মাশরুম এবং ওয়েস্টার্ন মাশরুমের ফসল সংগ্রহ (heevesting) পদ্ধতি লেখ ।

২. যে কোনো দুইটি (২) প্রশ্নের উত্তর দাও :  $২০ \times ২ = ৪০$

a) মাশরুম সুপ পাউডার তৈরির পদ্ধতি লেখ । মাশরুম কুকিজ (mushroom cookies) তৈরির রেসিপি লেখ ।  $১০ + ১০$

b) মাশরুম চাষের বিভিন্ন পর্যায়ে গুণগত মান পরীক্ষা (quality control) করা হয় আলোচনা কর ।  $২০$

c) মাশরুম রান্নার পদ্ধতিগুলি লেখ । কিভাবে মাশরুম শিল্প স্থাপনের শুরু (Startup) করা যায় ।  $১৫ + ৫$

d) মাশরুমের পিকল এবং মাশরুমের মোরলা কিভাবে তৈরি করা যায় । মাশরুম শুকনো করার সময় কি কি সাবধানতা নিতে হয় ।  $১২ + ৮$