

**DIPLOMA IN VALUE ADDED PRODUCTS
FROM CEREALS, PULSES AND OILSEEDS
(DPVCPO)**

Term-End Examination

December, 2013

**BPVI - 036 : PROCESSING OF PULSES
AND OILSEEDS**

Time : 2 hours

Maximum Marks : 50

*Note : Attempt **any five** questions.*

-
-
1. (a) Describe the natural benefits and curative properties of pulses. 3
 - (b) With the help of flow diagram describe the 'Dry' Method of pulse milling. 7
 2. (a) What is the purpose of including Soy flours in the diet ? 3
 - (b) Describe the method of preparation of Soy milk and Soy paneer. 7
 3. (a) List the products which are prepared from Bengal Gram (Channa). 2
 - (b) With the help of suitable flow sheet explain the milling process for Bengal Gram (Channa). 8

4. (a) Name the major oilseed producing states in India. 3
(b) Briefly discuss different mechanical oilseed expulsion methods practiced in India. 7
5. What do you understand by refining of edible oils ? With the help of generalised flow sheet explain the refining process for crude oils. 10
6. (a) Briefly describe the purpose of Soy bean processing for ready-to-eat (RTE) Snacks. 3
(b) Explain the process of manufacture of Soy fortified biscuits and Soy fortified Cake. 7
7. (a) How pre-treatments of oilseeds help in oil extraction ? Explain these operations in brief. 5
(b) How deoiled oilcake is utilized ? Give the process of manufacture of Defatted Soy Flour (DSF). 5
8. Write short notes on **any four** : **4x2½=10**
(a) Besan manufacturing process
(b) Polishing of pulses
(c) Nutritional quality of Soy protein
(d) CFTRI Papad rolling mill/machine
(e) Home Scale method of Arhar milling in U.P.
-

अनाजों, दालों एवं तिलहनों से मूल्य संवर्धित
उत्पादों के उत्पादन में डिप्लोमा कार्यक्रम
(डी.पी.वी.सी.पी.ओ.)

सत्रांत परीक्षा
दिसम्बर, 2013

बी.पी.वी.आई.-036 : दालों और तिलहनों का प्रसंस्करण

समय : 2 घण्टे

अधिकतम अंक : 50

नोट : किन्हीं पाँच प्रश्नों के उत्तर दीजिए।

1. (a) दालों के प्राकृतिक लाभों एवं रोगहर गुणधर्मों को स्पष्ट 3
कीजिए।
- (b) दाल दलाई की शुष्क विधि को फ्लो-रेखाचित्र की 7
सहायता से स्पष्ट कीजिए।
2. (a) आहार में सोया आटा को शामिल करने का उद्देश्य क्या 3
है?
- (b) सोया दूध एवं सोया पनीर निर्माण की विधि को लिखिए। 7
3. (a) चने से निर्मित उत्पादों की सूची बनाइए। 2
- (b) चने की पिसाई प्रक्रिया को उचित फ्लोशीट की सहायता 8
से स्पष्ट कीजिए।

4. (a) भारत में तिलहन उत्पादन वाले प्रमुख राज्यों के नाम लिखिए। 3
- (b) भारत में प्रचलित तिलहन निकालने की विभिन्न यांत्रिक विधियों की संक्षेप में चर्चा कीजिए। 7
5. खाद्य तेलों के परिष्करण से आप क्या समझते हैं? अशोधित तेलों की परिष्करण प्रक्रिया को सामान्यीकृत फ्लोशीट की सहायता से स्पष्ट कीजिए। 10
6. (a) रेडी-टू-इट (RTE) स्नैक्स हेतु सोयाबीन प्रसंस्करण के उद्देश्य को संक्षेप में लिखिए। 3
- (b) सोया पौष्टिकतायुक्त बिस्कुट एवं सोया पौष्टिकतायुक्त केक निर्माण की प्रक्रिया को संक्षेप में लिखिए। 7
7. (a) तिलहनों का पूर्व-उपचार किस प्रकार तेल निष्कर्षण में सहायक होता है? इन संक्रियाओं को संक्षेप में स्पष्ट कीजिए। 5
- (b) तेलरहित खली का उपयोग कैसे किया जाता है? वसारहित सोया आटा (डी.एस.एफ) निर्माण की प्रक्रिया को लिखिए। 5
8. **किन्हीं चार पर संक्षेप में नोट लिखिए :** **4x2½=10**
- (a) बेसन निर्माण प्रक्रिया
- (b) दालों की पॉलिशिंग
- (c) सोयाप्रोटीन की पोषणिक गुणवत्ता
- (d) सी.एफ.टी.आर.आई. पापड़ रोलिंग मिल/मशीन
- (e) उत्तर प्रदेश में अरहर दलाई की घरेलू पैमाने की विधि