

00544

**DIPLOMA IN VALUE ADDED PRODUCTS  
FROM CEREALS, PULSES AND OILSEEDS  
(DPVCPO)****Term-End Examination****December, 2015****BPVI-035 : PADDY PROCESSING***Time : 2 hours**Maximum Marks : 50*

---

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

---

1. (a) What do you understand by the term 'Puffing of Rice' ? 5
- (b) Describe different methods of Puffing of Rice grains. 5
  
2. (a) Name five nutrients available in Milled Rice. 5
- (b) Describe in brief how you will measure the milling quality of Paddy. 5
  
3. (a) List the cooking quality characteristics of rice. 5
- (b) Differentiate between thin layer and deep bed drying. What do you mean by intermittent drying ? 5

- |    |   |               |
|----|---|---------------|
| 4. | (a) Describe CFTRI method of Parboiling of paddy.   | 5             |
|    | (b) If a bag of rice weighing 180 kgs is stored at 20% moisture content (wb) and is reduced to 10% moisture content (wb) after sometime. Find the loss of weight of Rice. | 5             |
| 5. | (a) Describe in brief the technology for softening of water for Boiler.   | 5             |
|    | (b) Name a few mountings and accessories of Boilers.  | 5             |
| 6. | (a) Describe the merits and demerits of bag storage and bulk storage of food grains.  | 5             |
|    | (b) What is controlled and modified atmosphere storage ?  | 5             |
| 7. | (a) Draw a flow diagram of a Rice Milling Unit.   | 5             |
|    | (b) List important by-products of Rice Milling and also list the uses of Rice Bran.   | 5             |
| 8. | Write short notes on <b>any five</b> :  | <b>2x5=10</b> |
|    | (a) Rice Husk as Fuel   |               |
|    | (b) Psychrometric Chart   |               |
|    | (c) Uses of Rice Starch   |               |
|    | (d) Colour Sorter   |               |
|    | (e) Pusa Bin  |               |
|    | (f) Rodenticides  |               |
|    | (g) Rubber - roll dehusker  |               |
|    | (h) Canned Rice   |               |
-

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

सत्रांत परीक्षा

दिसम्बर, 2015

बी.पी.वी.आई.-035 : धान प्रसंस्करण

समय : 2 घंटे

अधिकतम अंक : 50

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

---

1. (a) “चावलों के आफुल्लन (पफिंग)” से आप क्या समझते हैं? 5  
(b) चावल के दानों के फुल्लन की विभिन्न विधियों का वर्णन कीजिए। 5
2. (a) मिलीकृत चावल में विद्यमान पाँच पोषकतत्वों के नाम लिखिए। 5  
(b) धान की मिलीकरण गुणवत्ता को आप कैसे मापेंगे? संक्षेप में वर्णन कीजिए। 5
3. (a) चावल की पकाने संबंधी (कुकिंग) गुणवत्ता संबंधी विशेषताओं की सूची बनाइए। 5  
(b) पतली परत और गहरे स्तर के शुष्कन के अंतर को स्पष्ट कीजिए। आंतरायिक (intermittent) शुष्कन से आप क्या समझते हैं? 5

4. (a) धान को हल्का उबालने (पारबोइलिंग) की सी.एफ.टी.आर.आई. विधि का वर्णन कीजिए। 5
- (b) यदि 180 किलो की चावल की बोरी को 20% नमी मात्रा (डब्ल्यू.बी.) पर भंडारित किया जाता है और कुछ समय के बाद नमी घट कर 10% (डब्ल्यू.बी.) तक पहुँच जाती है। चावल के भार में आई गिरावट का पता लगाइए। 5
5. (a) बॉयलर के लिए जल के मृदुकरण की प्रौद्योगिकी का संक्षेप में वर्णन कीजिए। 5
- (b) बॉयलरों के कुछ आरोपण (माऊटिंगों) और सहायक उपकरणों के नाम लिखिए। 5
6. (a) खाद्यान्त्रों का थैलों में भंडारण और विपुल स्तर पर भंडारण के लाभ एवं हानियों का वर्णन कीजिए। 5
- (b) नियंत्रित एवं रूपांतरित वातावरण में भंडारण क्या है? 5
7. (a) चावल मिलीकरण इकाई का फ्लो रेखाचित्र बनाइए। 5
- (b) चावल मिलीकरण के महत्वपूर्ण उपोत्पादों की सूची बनाइए। चावल की चोकर (Rice Bran) के उपयोगों की सूची भी बनाइए। 5
8. संक्षेप में किन्हीं पाँच पर नोट लिखिए : 2x5=10
- (a) ईधन के रूप में चावल की भूसी
  - (b) आर्द्रतामिति तालिका (साइक्रोमेट्रिक चार्ट)
  - (c) चावल की माँड (स्टार्च) के उपयोग
  - (d) रंग छंटाई युक्ति (कलर सार्टर)
  - (e) पूसा कोठी (बिन)
  - (f) कृन्तकनाशी (रोडेन्टनाशी)
  - (g) रबड़-रोल छिलका उतारने वाला यंत्र
  - (h) डिब्बाबंद चावल
-