

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

00424

**Term-End Examination****December, 2015****BPVI-036 : PROCESSING OF PULSES AND  
OILSEEDS***Time : 2 hours**Maximum Marks : 50*

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

---

1. (a) Discuss the Home Scale method of pulse milling (Arhar) with the help of suitable flow diagram. **5x2=10**
- (b) What is puffing of pulses ? Why it is done ? Describe method of puffing of pulses.
  
2. (a) Describe method of papad manufacture. **3**
- (b) Describe the steps involved in Commercial Scale method of pulse milling ? Give details. **7**
  
3. (a) With the help of suitable flow diagram describe the dry milling process for Arhar pulse. **8**
- (b) What are the by-products of pulse milling ? **2**

4. (a) Describe the manufacturing process of Medium Fat Soy Flour (MFSF) and Defatted Soy Flour. 6  
(b) Explain the process of soy milk preparation. 4
5. (a) Enumerate the utilization of deoiled cakes of groundnut and sunflower. 5x2=10  
(b) Explain the importance of oilseeds in human diet.
6. (a) What are the different pre - treatments given to oilseeds to obtain high oil recovery ? 5x2=10  
(b) Describe mechanical oil expulsion ? Explain the mechanical screw expellers used in India for oil expulsion.
7. (a) What do you understand by solvent extraction ? Which solvent is normally used for solvent extraction process for oilseeds ?  
(b) Describe with the help of flow diagram the working of a continuous solvent extraction plant for soybean oil. 7
8. Write short notes on **any four** : 2<sup>1/2</sup>x4=10  
(a) Refining of crude oil  
(b) Ghani  
(c) Soy paneer (Tofu)  
(d) Soy nuggets  
(e) By - product of Bengal gram (chana) milling

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.-036 : दालों और तिलहनों का प्रसंस्करण

समय : 2 घंटे

अधिकतम अंक : 50

नोट : कोई पाँच प्रश्न हल करें। सभी प्रश्नों के अंक समान हैं।

- |    |  |   |
|----|--|---|
| 1. | (a) उपयुक्त प्रवाह चित्र की सहायता से दाल (अरहर) के मिलीकरण की गृह पैमाने की विधि का वर्णन करें। $5 \times 2 = 10$ |   |
|    | (b) दालों का फुल्लन (फिंग) क्या है? इसे क्यों किया जाता है? दालों की फुल्लन की विधि का वर्णन करें।                 |   |
| 2. | (a) पापड़ बनाने की विधि का वर्णन करें।   | 3 |
|    | (b) दाल मिलीकरण की वाणिज्यिक स्तर की विधि में शामिल विभिन्न चरणों का वर्णन करें। विवरण भी दें।                     | 7 |
| 3. | (a) उपयुक्त प्रवाह चित्र की सहायता से अरहर दाल के लिए शुष्क मिलीकरण प्रक्रिया का वर्णन करें।                       | 8 |
|    | (b) दाल मिलीकरण के उपोत्पाद क्या है?   | 2 |

4. (a) मध्यम वसा सोया आटा (एम.एफ.एस.एफ.) और वसाहीन सोया आटा की विनिर्माण प्रक्रिया का वर्णन करें। 6
- (b) सोया दूध तैयार करने की प्रक्रिया की विवेचना करें। 4
5. (a) मूंगफली और सूरजमुखी की तेल विहीन खलियों के उपयोग बताएँ।  $5 \times 2 = 10$
- (b) मानव आहार में तिलहनों के महत्व की व्याख्या करें।
6. (a) उच्च तेल प्राप्ति के लिए तिलहनों में कौन-कौन से पूर्वोपचार किए जाते हैं?  $5 \times 2 = 10$
- (b) यांत्रिक तेल पिराई का वर्णन करें। भारत में तेल पेरने के लिए प्रयुक्त यांत्रिक पेचदार घानियों की विवेचना करें।
7. (a) विलायक निष्कर्षण से आप क्या समझते हैं? तिलहनों की विलायक निष्कर्षण प्रक्रिया में सामान्यतः किस विलायक का उपयोग किया जाता है? 3
- (b) सोयाबीन तेल के लिए अनवरत विलायक निष्कर्षण संयंत्र की कार्य प्रणाली का एक प्रवाह चित्र की सहायता से वर्णन करें। 7
8. किन्हीं चार पर संक्षिप्त टिप्पणियां लिखें :  $2\frac{1}{2} \times 4 = 10$
- (a) कच्चे तेल का परिशोधन
- (b) घानी
- (c) सोया पनीर (टोफू)
- (d) सोया नगद्स
- (e) चना मिलीकरण का उपोत्पाद
-