

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

**Term-End Examination, 2019**

0604

**BPVI-033 : MILLING OF WHEAT, MAIZE AND  
COARSE GRAINS**

**Time : 2 Hours**

**Maximum Marks : 50**

---

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

---

1. (a) Name the machines for preliminary cleaning of wheat. Explain any one in detail. [5]
- (b) What is the necessity of scourer in a flour mill ? Discuss the working of a vertical scourer. [5]
2. (a) Explain the construction and working of a horizontal stone mill. [5]
- (b) List the types of bran finishers available in flour mills. Explain any one in detail. [5]
3. (a) Explain with the help of a diagram the square sifter. [5]



- (b) Describe the reduction system in wheat milling. [5]
4. (a) What are different sieving materials used in the process of milling of wheat ? List their merits and demerits. [5]
- (b) With the help of a diagram, discuss about the Bucket elevator. [5]
5. (a) Explain the pneumatic suction transport system. [5]
- (b) Write salient nutritional properties of coarse grains and their implication on health. [5]
6. (a) Write quality parameters used for testing of raw wheat grains. [5]
- (b) What do you understand by tempering ? Explain a conditioning unit for maize. [5]
7. (a) With the help of a flow diagram, explain CFTRI method of dry milling process of maize. [5]
- (b) Define drying. Explain the pattern of air and grit flow in a LSU drier. [5]

8. (a) Explain the process for production of RTE flakes (maize and sorghum). [5]
- (b) Explain the factors that control the quality of value added products. [5]

----- X -----

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

सत्रांत परीक्षा, 2019

बी.पी.वी.आई.-033 : गेहूँ, मक्का और मोटे अनाजों  
की मिलिंग

समय : 2 घण्टे

अधिकतम अंक : 50

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

1. (a) गेहूँ की आरंभिक सफाई करने के लिए मशीनों के नाम लिखिए और उनमें से किसी एक के बारे में विस्तार से व्याख्या कीजिए। [5]
- (b) आटा मिल में अभिमार्जकों की क्या आवश्यकता है ? उर्ध्वाधर अभिमार्जक के प्रचालन का वर्णन कीजिए। [5]
2. (a) क्षैतिज स्टोन मिल की रचना और प्रचालन सिद्धांत की व्याख्या कीजिए। [5]

- (b) आटा मिलों में चोकर परिसज्जकों के प्रकारों को सूचीबद्ध कीजिए। उनमें से किसी एक की विस्तार से व्याख्या कीजिए। [5]
3. (a) वर्ग चालनी (स्क्वायर सिफ्टर) की आरेख की सहायता से व्याख्या कीजिए। [5]
- (b) गेहूँ की मिलिंग में न्यूनीकरण प्रणाली का वर्णन कीजिए। [5]
4. (a) गेहूँ की मिलिंग की प्रक्रिया में इस्तेमाल की जाने वाली विभिन्न प्रकार की छनाई संबंधी सामग्री कौन-सी है ? उनके गुणों और दोषों की सूची तैयार कीजिए। [5]
- (b) द्रोणी उत्थापक (बकेट एलीवेटर) के बारे में आरेख की सहायता से चर्चा कीजिए। [5]
5. (a) वातित चूषण परिवहन प्रणाली की व्याख्या कीजिए। [5]
- (b) मोटे अनाजों के प्रमुख पोषणात्मक गुण तथा स्वास्थ्य पर उनके प्रभाव लिखिए। [5]
6. (a) गेहूँ के दानों के परीक्षण के लिए इस्तेमाल किए जाने वाले क्वालिटी पैरामीटर लिखिए। [5]
- (b) मृदुकरण से आप क्या समझते हैं ? मक्का के लिए प्रानुकूलन इकाई की व्याख्या कीजिए। [5]

7. (a) मक्का की शुष्क मिलिंग प्रक्रिया की सी.एफ.टी.आर. आई. विधि की प्रवाह चित्र की सहायता से व्याख्या कीजिए। [5]
- (b) शुष्कन को परिभाषित कीजिए। एल.एस.यू. शुष्कित्र (ड्रायर) में वायु और ग्रीट प्रवाह के पैटर्न की व्याख्या कीजिए। [5]
8. (a) आर.टी.ई. फ्लैक्स (मक्का और ज्वार) के उत्पादन की प्रक्रिया की व्याख्या कीजिए। [5]
- (b) मूल्य वर्धित उत्पादों की गुणवत्ता को नियंत्रित करने वाले कारकों की व्याख्या कीजिए। [5]

----- x -----