

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

**Term-End Examination**

**December, 2022**

**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) What is Preliminary Cleaning ? Name any six machines used for it. 2+3=5  
(b) What is water addition ? Explain why water addition is necessary. 2+3=5
  
2. (a) Explain construction and working principle of roller mills. 5  
(b) Explain intake and pre-cleaning of wheat using flow diagram. 5
  
3. (a) What is break release and how is it determined ? 5  
(b) Describe the role of conveying system in milling industry. Name horizontal conveyors commonly used in flour industry. 3+2=5

4. (a) Describe the merits and demerits of cereal brans. 5
- (b) Explain the pneumatic suction transport system. 5
5. (a) Discuss the important screw conveying system used in the flour milling industry. 5
- (b) Explain the attributes of a good dampener. 5
6. Explain oat-milling method with the help of a flow diagram. 10
7. (a) Explain the process of wet milling of maize. 5
- (b) Enlist traditional products prepared from coarse grains. 5
8. Write short notes on any **four** of the following :  $4 \times 2 \frac{1}{2} = 10$
- (a) Purification
- (b) Detacher
- (c) Centrifugal Sifter
- (d) Second Cleaning
- (e) Sifting Efficiency
-

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

सत्रांत परीक्षा

दिसम्बर, 2022

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. (क) आरंभिक सफाई क्या है ? इसके लिए इस्तेमाल की जाने वाली किन्हीं छह मशीनों के नाम लिखिए । 2+3=5  
(ख) जल योजन क्या है ? जल योजन क्यों आवश्यक है ? व्याख्या कीजिए । 2+3=5
2. (क) रोलर मिलों की रचना और प्रचालन (कार्यकारी) सिद्धांत की व्याख्या कीजिए । 5  
(ख) प्रवाह आरेख का उपयोग करते हुए गेहूँ के आने और उसकी पूर्व-सफाई की व्याख्या कीजिए । 5
3. (क) खंड निर्मुक्त (ब्रेक रिलीज़) क्या है और इसका निर्धारण कैसे किया जाता है ? 5  
(ख) मिलिंग उद्योग में संवहन प्रणाली की भूमिका का वर्णन कीजिए । आटा उद्योग में आमतौर पर इस्तेमाल किए जाने वाले क्षैतिज संवाहकों के नाम लिखिए । 3+2=5

4. (क) अनाज की चोकर के लाभ और हानियों का वर्णन कीजिए । 5
- (ख) वातिल चूषण परिवहन प्रणाली की व्याख्या कीजिए । 5
5. (क) आटा मिल उद्योग में इस्तेमाल की जाने वाली महत्त्वपूर्ण स्कू संवहन प्रणाली की चर्चा कीजिए । 5
- (ख) अच्छे आर्द्रक की विशेषताओं की व्याख्या कीजिए । 5
6. प्रवाह आरेख की सहायता से जई की मिलिंग विधि की व्याख्या कीजिए । 10
7. (क) मक्का की आर्द्र मिलिंग प्रक्रिया की व्याख्या कीजिए । 5
- (ख) मोटे अनाजों से निर्मित किए जाने वाले पारंपरिक उत्पादों की सूची तैयार कीजिए । 5
8. निम्नलिखित में से किन्हीं **चार** पर संक्षिप्त टिप्पणियाँ लिखिए :  $4 \times 2 \frac{1}{2} = 10$
- (क) शोधन
- (ख) विलग्नक
- (ग) अपकेंद्री सिफ्टर
- (घ) द्वितीय सफाई
- (ङ) छनाई क्षमता
-