

00646

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

**Term-End Examination,
June, 2012**

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

Time : 2 hours

Maximum Marks : 50

Note : Attempt any five questions.

-
-
1. (a) Explain the working principle of Trieur cylinder (Indent separator) used in grain milling industry. 7
 - (b) Discuss the application of Trieur cylinder separator in grain processing plant. 3
 2. (a) Why water addition to wheat is necessary during milling ? 7
 - (b) List the machines used for water addition to wheat during milling. Discuss one such machine used for this purpose. 3
 3. (a) Suggest a sifter to be erected for 240 tons / day modern flour mill. Which one you will recommend and why ? 4
 - (b) Describe centrifugal sifter with the help of a suitable sketch. Discuss its' merits and demerits. 6

4. Explain the objective and operation system of reduction system in wheat milling. 10
5. (a) List conveying systems used in grain milling Industry. 2
(b) Explain the working of a bucket elevator. 8
6. Give flow diagram for traditional milling methods of course grain and cereals. Also explain the steps involved in brief. 10
7. (a) What is the purpose of conditioning or tempering in milling of maize. 3
(b) What are basic components of a maize conditioning unit. Explain its working principle ? 4+3=7
8. Write short notes on *any four*. 2½x4=10
(a) Objective of first cleaning of wheat
(b) Purifier in wheat milling
(c) Horizontal Bran Finisher
(d) Chain Conveyor
(e) Grinding rolls (Wheat milling)
-

खाद्यान्न, दलहन एवं तिलहन से मूल्य संवर्धित उत्पादों के
उत्पादन में डिप्लोमा कार्यक्रम (डी.पी.वी.सी.पी.ओ.)

सत्रांत परीक्षा,

जून, 2012

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

समय : 2 घण्टे

अधिकतम अंक : 50

नोट : किन्हीं पाँच प्रश्नों के उत्तर दीजिए।

1. (a) अनाज पिसाई उद्योग में प्रयुक्त ट्राइअर सिलिंडर (इन्डेंट 7
सैपरेटर) के कार्यकारी सिद्धांत को स्पष्ट कीजिए।
- (b) अनाज (grain) संसाधन संयंत्र में ट्राइअर सिलिंडर 3
सैपरेटर के अनुप्रयोग की चर्चा कीजिए।
2. (a) पिसाई के दौरान गेहूँ में पानी मिलाना क्यों जरूरी होता 7
है?
- (b) पिसाई के दौरान गेहूँ में पानी मिलाने के लिए प्रयुक्त 3
मशीनों की सूची बनाइए। इस उद्देश्य के लिए प्रयुक्त
ऐसी किसी एक मशीन की चर्चा कीजिए।
3. (a) आधुनिक आटा मिल 240 टन/प्रति दिवस हेतु किस 4
प्रकार के छत्रे का प्रयोग किया जाना चाहिए? सुझाव
दीजिए। आप किस छत्रे के प्रयोग का सुझाव देंगे और
क्यों?

- (b) अपकेंद्री छत्रे (sifter) को उचित रेखाचित्र की सहायता से स्पष्ट कीजिए। इसके लाभ एवं दोषों की चर्चा कीजिए। 6
4. गेहूँ की पिसाई में न्यूनकारी (reduction) सिस्टम के उद्देश्य एवं परिचालन पद्धति को स्पष्ट कीजिए। 10
5. (a) अनाज पिसाई उद्योग में प्रयुक्त संवहन (Conveying) पद्धतियों की सूची बनाइए। 2
 (b) बकेट ऐलिवेटर के कार्यकारी सिद्धांत को स्पष्ट कीजिए। 8
6. मोटे अनाज और खाद्यान्नों की पारंपरिक पिसाई विधियों का फ्लो रेखाचित्र दीजिए। इसमें सम्मिलित चरणों को भी संक्षेप में स्पष्ट कीजिए। 10
7. (a) मक्के की पिसाई में अनुकूलन या टेम्परिंग का क्या उद्देश्य है? 3
 (b) मक्का अनुकूलन एकक के बुनियादी घटक कौन से हैं? इसके कार्यकारी सिद्धांत को स्पष्ट कीजिए। 4+3=7
8. **किन्हीं चार** पर संक्षेप में टिप्पणी लिखिए : $2\frac{1}{2} \times 4 = 10$
- (a) गेहूँ की पहली सफाई का उद्देश्य
 (b) गेहूँ की पिसाई में शोधक
 (c) शैतिज चोकर (Bran) फिनिशर
 (d) चेन (Chain) संवाहक
 (e) पिसाई रोल (गेहूँ की पिसाई)