

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

Term-End Examination

June, 2016

**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) Differentiate between pneumatic and mechanical unloading systems for food grains in bulk. 5
 - (b) Why wheat washing is done and list the different machines used for it? 5
 2. (a) What do you understand by sifter and list different types of sifters used in wheat milling industry? 5
 - (b) What are the advantages and disadvantages of horizontal bran finisher over vertical bran finisher? 5
 3. (a) Discuss the importance of testing of raw material and name different tests to be conducted before storage of wheat? 5
 - (b) Explain the purpose of wheat milling and list different types of rollers used in milling industry. 5

4. (a) What do you understand by conveyors and explain the advantages of chain conveyors. 5
(b) Define purification in wheat milling. Discuss about purification surfaces. 5
5. (a) Explain the pattern of production and utilization of coarse grains in the country. 5
(b) Give reasons why coarse grains are less accepted for consumption. 5
6. (a) Explain with flow diagram CFTRI dry milling process for pulses. 5
(b) What are the important uses of maize ? 5
7. (a) What are the objectives of pre-cleaning of wheat and also discuss typical flow sheet for first cleaning of wheat ? 5
(b) Explain with the help of neat flow diagram the process for production of maize RTE flakes. 5
8. (a) What do you understand by value addition ? List the different value added products prepared from coarse grains ? 5
(b) Explain the different factors contributing to the quality assurance of value added products. 5
-

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

सत्रांत परीक्षा

जून, 2016

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

समय : 2 घंटे

अधिकतम अंक : 50

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

1. (a) बृहद् मात्रा में अनाज (खाद्यान्न) के लिए वातीय और 5
यांत्रिक अभारण पद्धतियों के अंतर को स्पष्ट कीजिए।
- (b) गेहूँ की धुलाई क्यों की जाती है और इस कार्य के लिए 5
प्रयुक्त विभिन्न मशीनों की सूची बनाइए?
2. (a) चालनी (सिफ्टर) से आप क्या समझते हैं और गेहूँ की 5
पिसाई (मिलिंग) उद्योग में प्रयुक्त विभिन्न प्रकार के
चालनियों (सिफ्टर) की सूची बनाइए?
- (b) ऊर्ध्वाधर चोकर परिसज्जक की तुलना में क्षैतिज चोकर 5
परिसज्जक के लाभ एवं हानियाँ क्या हैं?
3. (a) कच्चे माल के परीक्षण के महत्व की चर्चा कीजिए और 5
गेहूँ के भंडारण से पहले किए जाने वाले विभिन्न परीक्षणों
के नाम लिखिए।

- (b) गेहूँ की पिसाई (मिलिंग) के उद्देश्य को सविस्तर लिखिए और मिलिंग उद्योग में प्रयुक्त बेलनों (रोलरों) के विभिन्न प्रकारों की सूची बनाइए। 5
4. (a) संवाहकों से आप क्या समझते हैं और चैन (शृंखला) संवाहकों के लाभों को व्यक्त कीजिए? 5
- (b) गेहूँ की पिसाई में शोधन को परिभाषित कीजिए। शोधन सतहों के बारे में चर्चा कीजिए। 5
5. (a) देश में मोटे अनाज के उत्पादन पैटर्न और उपयोगिता का वर्णन कीजिए। 5
- (b) उपभोग की दृष्टि से मोटे अनाज को अपेक्षाकृत कम स्वीकारने के कारण क्या हैं? 5
6. (a) प्रवाह चित्र की सहायता से, दालों की सी.एफ.टी.आर.आई. शुष्क मिलिंग (पिसाई) प्रक्रिया का वर्णन कीजिए। 5
- (b) मक्का के महत्वपूर्ण उपयोग क्या हैं? 5
7. (a) गेहूँ की पूर्व-सफ़ाई के उद्देश्य क्या हैं और गेहूँ की प्रथम सफ़ाई प्रवाह पत्र की भी चर्चा कीजिए? 5
- (b) मक्का आर.टी.ई. फलेकों की उत्पादन प्रक्रिया को साफ-सुथरे प्रलो रेखाचित्र की सहायता से व्यक्त कीजिए। 5
8. (a) मूल्य वर्धन से आप क्या समझते हैं? मोटे अनाज से निर्मित विभिन्न मूल्य वर्धित उत्पादों की सूची बनाइए। 5
- (b) मूल्य वर्धित उत्पादों के गुणवत्ता आश्वासन में योगदान देने वाले विभिन्न कारकों का वर्णन कीजिए। 5