

00572

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

**Term-End Examination**

**June, 2016**

**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 dry method of pulses milling.                | 5 |
|    | (b) | Describe the process of besan manufacturing.         | 5 |
| 2. | (a) | Discuss polishing of pulses.                         | 2 |
|    | (b) | Discuss different means of polishing of pulses.      | 8 |
| 3. | (a) | Discuss puffing of pulses.                           | 7 |
|    | (b) | Write short note on Chuni-Bhushi.                    | 3 |
| 4. | (a) | Discuss method of preparation of full fat soy flour. | 5 |
|    | (b) | Write short note on Soy milk.                        | 5 |

5. (a) Discuss solvent oil extraction method. 5  
 (b) Discuss about Ghani. 5
6. (a) Discuss harvesting, drying and storage of soybean. 5  
 (b) What do you mean by protein digestibility? List methods for assaying protein quality. 5
7. (a) Discuss method of refining of oils. 5  
 (b) Briefly explain about utilization of deoiled cake. 5
8. (a) Write short note on the following :  $2\frac{1}{2} \times 2 = 5$   
 (i) Oil expulsion  
 (ii) Tofu
- (b) Fill in the blanks :  $1 \times 5 = 5$   
 (i) Solvent oil extraction process ensures more than \_\_\_\_\_% oil removal from oil-seeds.  
 (ii) On an average 100 g soybean contains \_\_\_\_\_ g of protein.  
 (iii) Operation of passing cleaned and graded pulses through the roller mill to impart scratches, cracks and dents on its hard seed coat is known as \_\_\_\_\_.  
 (iv) The traditional machine used for oil expression is known as \_\_\_\_\_.  
 (v) The yield of puffed product is about \_\_\_\_\_% by weight of pulse grains.
-

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.-036 : दालों और तिलहनों का प्रसंस्करण

समय : 2 घंटे

अधिकतम अंक : 50

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

1. (a) दाल-मिलीकरण की शुष्क विधि की चर्चा कीजिए। 5  
(b) बेसन बनाने की प्रक्रिया का वर्णन कीजिए। 5
2. (a) दालों की पॉलिश की चर्चा कीजिए। 2  
(b) दालों की पॉलिश करने के विभिन्न साधनों की चर्चा कीजिए। 8
3. (a) दालों के फुल्लन (पफिंग) की चर्चा कीजिए। 7  
(b) चूनी-भूसी पर संक्षेप में नोट लिखिए। 3
4. (a) सम्पूर्ण वसायुक्त सोया आटा बनाने की विधि की चर्चा कीजिए। 5  
(b) सोया दूध पर संक्षेप में नोट लिखिए। 5

5. (a) विलायक तेल निष्कासन विधि की चर्चा कीजिए। 5  
 (b) घानी के बारे में चर्चा कीजिए। 5
6. (a) सोयाबीन की कटाई, सुखाई एवं भंडारण की चर्चा कीजिए। 5  
 (b) प्रोटीन पाचनशीलता से आप क्या समझते हैं? प्रोटीन गुणवत्ता के मूल्यांकन की विधियों की सूची बनाइए। 5
7. (a) तेल-परिष्करण की विधि की चर्चा कीजिए। 5  
 (b) तेल निकले खली के उपयोग के बारे में संक्षेप में वर्णन कीजिए। 5
8. (a) निम्नलिखित पर संक्षेप में नोट लिखिए।  $2\frac{1}{2} \times 2 = 5$   
 (i) तेल बहिष्करण  
 (ii) सोया पनीर (टोफू)
- (b) रिक्त स्थानों की पूर्ति कीजिए।  $1 \times 5 = 5$   
 (i) विलायक तेल निष्कर्षण प्रक्रिया, तिलहनों से \_\_\_\_\_ % से अधिक तेल निकालना सुनिश्चित करती है।  
 (ii) 100 ग्राम सोयाबीन में औसतन \_\_\_\_\_ ग्राम प्रोटीन होता है।  
 (iii) साफ की गई और श्रेणीकृत दलहनों को रोलर मिल से गुजारना जिससे दलहनों का छिलका हटना और उसमें दरार एवं टूटने की क्रिया को \_\_\_\_\_ कहते हैं।  
 (iv) तेल निष्कर्षण के लिए प्रयुक्त परंपरागत मशीन \_\_\_\_\_ कहलाती है।  
 (v) फुल्लन उत्पाद का यील्ड दाल के दानों के भार का लगभग \_\_\_\_\_ % होता है।