

00473

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

**Term-End Examination**

**June, 2017**

**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. Use of calculator is permitted.*

- 
- 
1. (a) Describe the types of systems used for loading and unloading of food grains in bulk at ports. 4  
(b) Discuss the steps involved in wheat cleaning. Mention the equipments used for it. 4+2
  
  2. (a) Mention the advantages of roller mill over stone mill in wheat milling. 4  
(b) What is sifting with reference to wheat milling? Write the fractions that are obtained after sifting from break and reduction system in wheat milling. 2+4
  
  3. (a) What is conditioning of wheat, also write the advantages of conditioning? 2+3  
(b) Differentiate between break system and reduction system of wheat milling. 5

4. (a) What are coarse grains ? Mention their 2+2 importance in our country.
- (b) What are the merits and demerits of cereal 4+2 bran and how we can use it techno-economically ?
5. (a) Explain the working of Beall degerminator. 5
- (b) Discuss the nutritive value and important 2+3 uses of maize.
6. (a) What is value addition to coarse grains ? 3+2 Explain with examples.
- (b) Discuss the process of oat flour milling. 5
7. (a) Write the objectives of dry and wet milling 2+2 of corn.
- (b) Make the flow chart of *wet milling of corn*. 6 Briefly discuss important steps.
8. Define the terms in 2-3 lines (Attempt any five) : 5x2
- (a) Bran finishing
- (b) Anti-oxidants
- (c) Aspiration
- (d) Tempering
- (e) Overtails
- (f) Kilning
-

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

सत्रांत परीक्षा

जून, 2017

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 अंक समान  
हैं। कैलकुलेटर के प्रयोग की अनुमति है।

1. (a) बंदरगाहों पर खाद्यान्न को थोक में लादने और उतारने में 4  
प्रयुक्त पद्धतियों के प्रकारों का वर्णन कीजिए।  
(b) गेहूँ की सफाई में सम्मिलित चरणों की चर्चा कीजिए। 4+2  
इसके लिए प्रयुक्त उपकरणों का उल्लेख कीजिए।
2. (a) गेहूँ की पिसाई में स्टोन मिल की तुलना में रोलर मिल के 4  
लाभों का उल्लेख कीजिए।  
(b) गेहूँ की पिसाई के संबंध में छानने से क्या तात्पर्य है? गेहूँ 2+4  
की पिसाई में ब्रेक प्रणाली (दाने की पिसाई) और न्यूनीकरण  
प्रणाली (आकार को छोटा कर) इसकी छनाई से उत्पन्न  
भिन्न (fractions) को लिखिए।
3. (a) गेहूँ का अनुकूलन क्या है? अनुकूलन के फायदों को भी 2+3  
लिखिए।  
(b) गेहूँ की पिसाई की ब्रेक प्रणाली और न्यूनीकरण प्रणाली 5  
के अंतर को स्पष्ट कीजिए।

4. (a) मोटा अनाज क्या हैं? हमारे देश में इनके महत्व का 2+2 उल्लेख कीजिए।  
(b) अनाज के चोकर के लाभ और दोष क्या हैं और हम इसका तकनीकीकिफायती इस्तेमाल कैसे कर सकते हैं? 4+2
5. (a) बिअल (Beall) डीजर्मीनेटर की कार्यप्रणाली का वर्णन 5 कीजिए।  
(b) मक्का के पोषणिक मान एवं महत्वपूर्ण उपयोगों की चर्चा 2+3 कीजिए।
6. (a) मोटे अनाज के मूल्य संवर्धन को उदाहरण सहित सविस्तार 3+2 लिखिए।  
(b) जई (oat) के आटे की पिसाई की प्रक्रिया की चर्चा 5 कीजिए।
7. (a) कॉर्न की शुष्क एवं आर्द्र मिलिंग के उद्देश्यों को लिखिए। 2+2  
(b) कॉर्न की आर्द्र मिलिंग का प्रवाह (फ्लो) चार्ट बनाइए। 6 इसके महत्वपूर्ण चरणों की संक्षेप में चर्चा कीजिए।
8. किन्हीं पाँच को 2-3 पंक्तियों में परिभाषित कीजिए : 5x2  
(a) चोकर परिसञ्जन  
(b) प्रति-ऑक्सीकारक  
(c) चूषण  
(d) मृदुकरण (टेंपरिंग)  
(e) ओवरटेल  
(f) भट्ठी में भूना