

00243

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

Term-End Examination

June, 2017

**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) Write natural benefits and curative properties of pulses. 5
(b) Differentiate between the wet and dry methods of pulse milling. 5
 2. (a) Write different uses of pulses. 3
(b) How besan is manufactured from Bengal gram ? Describe the process. 7
 3. (a) What is protein digestibility ? 3
(b) Describe the papad rolling machine developed by CFTRI, Mysore. 7
 4. (a) What are the functional properties of soybean ? 3
(b) Prepare general outline of soybean food use based on classification of oil and food beans. 7

5. (a) Write the parameters inferred as physical properties of sunflower. 2
(b) Describe the methods for processing of soybeans ? 8
6. (a) Write major uses of oilseeds. 2
(b) Explain solvent oil extraction method of soybean. 8
7. (a) What are the main sources of oils and fats ? 3
(b) Describe the working principle, construction and operation of screen air cleaner cum grader. 7
8. Write short note on any four : $2\frac{1}{2} \times 4 = 10$
(a) Pitting
(b) Oil smearing of pulses
(c) Size reduction of oilseeds
(d) Splitting of pulses
(e) Polishing of pulses
-

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.-036 : दालों और तिलहनों का प्रसंस्करण

समय : 2 घंटे

अधिकतम अंक : 50

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

1. (a) दलहनों के प्राकृतिक लाभों और स्वास्थ्य संबंधी गुणों को लिखिए। 5
(b) दाल मिलिंग की शुष्क एवं गीली विधियों के अंतर को स्पष्ट कीजिए। 5
2. (a) दालों के विभिन्न उपयोगों को लिखिए। 3
(b) चने की दाल से बेसन कैसे तैयार किया जाता है? प्रक्रिया का वर्णन कीजिए। 7
3. (a) प्रोटीन पाचनशीलता क्या है? 3
(b) सी.एफ.टी.आर.आई., मैसूर द्वारा विकसित पापड़ रोलिंग मशीन का वर्णन कीजिए। 7
4. (a) सोयाबीन के प्रकार्यात्मक गुणधर्म क्या हैं? 3
(b) तेल एवं खाद्य फलियों के वर्गीकरण पर आधारित सोयाबीन खाद्य उपयोग की सामान्य रूपरेखा तैयार कीजिए। 7

5. (a) सूरजमुखी के भौतिक गुणधर्मों के रूप में परिभाषित प्राचलों को लिखिए। 2
(b) सोयाबीन के प्रसंस्करण की विधियों का वर्णन कीजिए। 8
6. (a) तिलहनों के मुख्य उपयोगों को लिखिए। 2
(b) सोयाबीन की विलायक तेल निष्कर्षण विधि का वर्णन कीजिए। 8
7. (a) तेलों और वसाओं के मुख्य स्रोत क्या हैं? 3
(b) स्क्रीन एयर क्लीनर-व-ग्रेडर के कार्यकारी सिद्धांत, निर्माण एवं परिचालन का वर्णन कीजिए। 7
8. संक्षेप में किन्हीं चार पर नोट लिखिए : 2½x4=10
(a) पिंटिंग
(b) दालों का तेल आलेपन
(c) तिलहनों का आकार न्यूनीकरण
(d) दालों का दलना
(e) दालों की पॉलिशिंग
-