

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

Term-End Examination

June, 2018

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

Time : 2 hours

Maximum Marks : 50

Note : (i) Attempt any five questions.

(ii) All questions carry equal marks.

-
- | | | | |
|----|-----|---|----|
| 1. | (a) | Describe the application of trieur cylinder in flour mill. | 5 |
| | (b) | Explain the purpose of wheat washing. | 5 |
| 2. | (a) | Discuss the different arrangements of rolls in roller mill for wheat milling. | 5 |
| | (b) | Differentiate between horizontal and vertical bran finisher. | 5 |
| 3. | | Explain the principle, operation and construction of purifier in wheat mill. | 10 |
| 4. | (a) | Discuss the objectives of addition of water during conditioning of wheat. | 5 |
| | (b) | Differentiate between pneumatic pressure and pneumatic suction system for material conveying in a flour mill. | 5 |

5. Explain the traditional milling method of coarse cereals and millets with the help of flow diagram. 10
6. What is CFTRI maize dry milling process ? Explain it with the help of flow diagram ? 10
7. (a) Describe the important uses of maize. 5
(b) Discuss the production process of Ragi papads. 5
8. (a) What is the role of sieving in flour milling process ? Discuss the types of materials used in sieves. 5
(b) What is value addition ? List the different value added products prepared from coarse grains. 5
-

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

सत्रांत परीक्षा

जून, 2018

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

समय : 2 घंटे

अधिकतम अंक : 50

नोट : (i) किन्हीं पाँच प्रश्नों के उत्तर दीजिए।

(ii) सभी प्रश्नों के अंक समान हैं।

1. (a) फ्लॉर मिल में ट्राइअर बेलन का क्या उपयोग है? 5
(b) गेहूँ की धुलाई करने का उद्देश्य क्या है? वर्णन कीजिए। 5
2. (a) गेहूँ की मिलिंग के लिए रोलर मिल में रोलों की विभिन्न 5
व्यवस्थाओं की चर्चा कीजिए।
(b) क्षैतिज चोकर परिसज्जक और ऊर्ध्वाधर चोकर परिसज्जक 5
में अंतर स्पष्ट कीजिए।
3. गेहूँ की मिल में शोधक के सिद्धांत, प्रचालन और निर्माण का 10
वर्णन कीजिए।
4. (a) गेहूँ के प्रानुकूलन के दौरान जल योजन (मिलाने) के 5
उद्देश्यों की चर्चा कीजिए।
(b) फ्लॉर मिल में सामग्री संवहन के लिए वातित दाब और 5
वातित चूषण प्रणाली में अंतर स्पष्ट कीजिए।

5. मोटे अनाजों और मिलैटस की पारंपरिक मिलिंग विधि का वर्णन, क्रम-प्रवाह रेखाचित्र की सहायता से कीजिए। 10
6. सी.एफ.टी.आर.आई. की मक्का की शुष्क मिलिंग की प्रक्रिया क्या है? क्रम-प्रवाह रेखाचित्र की सहायता से इसका वर्णन कीजिए। 10
7. (a) मक्का के महत्वपूर्ण उपयोगों का वर्णन कीजिए। 5
(b) रागी पापड़ों की निर्माण प्रक्रिया की चर्चा कीजिए। 5
8. (a) फ्लॉर मिलिंग प्रक्रिया में छनाई की भूमिका क्या है? छत्रों में प्रयुक्त विभिन्न प्रकार की सामग्रियों की चर्चा कीजिए। 5
(b) मूल्य वर्धन क्या है? मोटे अनाजों से निर्मित विभिन्न मूल्य वर्धित उत्पादों की सूची बनाइए। 5
-