

00015

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

**Term-End Examination**

**June, 2018**

**BPVI-035 : PADDY PROCESSING**

*Time : 2 hours*

*Maximum Marks : 50*

*Note : (i) Attempt any five questions.*

*(ii) All questions carry equal marks.*

- 
1. (a) Describe the quickest methods of raising paddy nursery. 5
  - (b) What is parboiling ? List the advantages of dry heat parboiling. 5
  2. Describe the factors affecting the milling quality of paddy. 10
  3. (a) Write the Henderson equation used to represent equilibrium moisture content and express each term with unit. 5
  - (b) Explain the effects of drying on grain quality. 5
  4. (a) Differentiate between bag and bulk storage of food grains. 5
  - (b) Differentiate between sorting and grading. 5

5. (a) Describe process of dehusking of paddy using centrifugal sheller. 5  
(b) Define fortification and list different methods of fortification of rice. 5
6. (a) What are the industrial applications of rice flour, explain. 5  
(b) Describe the nutritional properties of rice bran. 5
7. (a) What are the uses of rice bran for human food, explain. 5  
(b) Discuss the composition and properties of rice husk. 5
8. Write short notes on **any five** : 5x2=10  
(a) Quick cooking rice  
(b) Effectiveness of screen  
(c) By-products of rice  
(d) Drying efficiency  
(e) Puddling  
(f) Degree of polishing of rice
-

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.-035 : धान प्रसंस्करण

समय : 2 घंटे

अधिकतम अंक : 50

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

(ii) सभी प्रश्नों के अंक समान हैं।

1. (a) धान की पौधशाला (नर्सरी) उगाने की सर्वाधिक त्वरित 5  
विधियों का वर्णन कीजिए।  
(b) हल्का उबालना (पारबोइलिंग) क्या है? शुष्क ऊष्मा 5  
पारबोइलिंग के लाभों की सूची बनाइए।
2. धान की मिलीकरण गुणवत्ता को प्रभावित करने वाले कारकों 10  
का वर्णन कीजिए।
3. (a) संतुलन आर्द्रता की मात्रा की प्रस्तुति में प्रयुक्त हैन्डरसन 5  
समीकरण को लिखिए और प्रत्येक पद को इकाई सहित  
अभिव्यक्त कीजिए।  
(b) अनाज की गुणवत्ता पर शुष्कन के प्रभावों का वर्णन 5  
कीजिए।
4. (a) खाद्यान्नों का थैलों में भंडारण और विपुल स्तर पर भंडारण 5  
के अंतर को स्पष्ट कीजिए।  
(b) छँटाई और श्रेणीकरण (ग्रेडिंग) में अंतर स्पष्ट कीजिए। 5

5. (a) अपकेंद्रक छिलाई यंत्र के प्रयोग से धान के छिलका उतारने की प्रक्रिया का वर्णन कीजिए। 5  
(b) समृद्धिकृत की परिभाषा दीजिए और चावल की समृद्धिकृत की विभिन्न विधियों की सूची बनाइए। 5
6. (a) चावल के आटे के औद्योगिक अनुप्रयोग क्या हैं? वर्णन कीजिए। 5  
(b) चावल की चोकर के पोषणिक गुण क्या हैं? 5
7. (a) मानव आहार में चावल की चोकर के उपयोग क्या हैं? 5  
(b) चावल की भूसी के संयोजन एवं गुणों की चर्चा कीजिए। 5
8. संक्षेप में किन्हीं पाँच पर नोट लिखिए : 5x2=10  
(a) शीघ्र पकाया जाने वाला चावल  
(b) छत्रे की प्रभाविता  
(c) चावल के उपोत्पाद  
(d) शुष्कन क्षमता  
(e) गीली जुताई  
(f) चावल की पॉलिशिंग का अंश
-