

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

**Term-End Examination**

**June, 2018**

**BPVI-036 : PROCESSING OF PULSES AND  
OILSEEDS**

*Time : 2 hours*

*Maximum Marks : 50*

- 
- Note :** (i) *Attempt any five questions.*  
(ii) *All questions carry equal marks.*
- 

1. (a) What do you mean by pulse milling ? 2  
(b) Describe the methods of pulse milling with the help of diagrams. 8
2. (a) What are the by-products of pulse milling ? Write their uses. 2  
(b) Describe the methods of polishing of pulses. 8
3. (a) Write the pre-treatments used before milling to enhance yield and quality of oil. 5  
(b) Briefly discuss about harvesting and drying soybean. 5
4. What are different types of soyflours ? Describe the preparation of full fat soyflour in detail. What are the uses of full fat soyflour ? 2+5+3=10

5. (a) What are the main sources of edible oil ? 2  
(b) Explain the process of refining crude oil. 5  
(c) Briefly discuss about Utilization of deoiled cake. 3
6. (a) What is the role of fats and oils as food ingredient in human diet ? 2  
(b) Enlist the methods of oil extraction from oilseeds. Describe solvent extraction method for oil extraction from Soyabean seed. 2+6=8
7. Write short notes on any five of the following :  
(a) Protein Efficiency Ratio 5x2=10  
(b) Soya Paneer (Tofu)  
(c) Soya Milk  
(d) Soya Fortified Biscuits  
(e) CFTRI method of papad rolling  
(f) Curative properties of pulses
-

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.-036 : दालों और तिलहनों का प्रसंस्करण

समय : 2 घंटे

अधिकतम अंक : 50

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

(ii) सभी प्रश्नों के अंक समान हैं।

1. (a) दालों के मिलीकरण से आप क्या समझते हैं? 2  
(b) दाल मिलीकरण की विधियों का वर्णन, रेखाचित्रों की  
सहायता से कीजिए। 8
2. (a) दाल-मिलीकरण के उपोत्पाद कौन से हैं? इनके उपयोग 2  
लिखिए।  
(b) दाल पॉलिशिंग की विधियों का वर्णन कीजिए। 8
3. (a) तेल उत्पादन और गुणवत्ता को बढ़ाने के लिए मिलीकरण 5  
से पहले प्रयुक्त पूर्व-उपचारों का वर्णन कीजिए।  
(b) सोयाबीन फसल की कटाई एवं शुष्कन की संक्षेप में 5  
चर्चा कीजिए।
4. विभिन्न प्रकार के सोयाआटे कौन से हैं? पूर्ण वसायुक्त सोयाआटा  
बनाने का सविस्तार वर्णन कीजिए। पूर्ण वसायुक्त सोयाआटे के  
उपयोग क्या हैं? 2+5+3=10

5. (a) खाद्य तेल के मुख्य स्रोत कौन से हैं? 2  
(b) कच्चे तेल की परिष्करण प्रक्रिया का वर्णन कीजिए। 5  
(c) तेलरहित खल्ली की उपयोगिता की संक्षेप में चर्चा कीजिए। 3
6. (a) मानव आहार की खाद्य सामग्री के रूप में वसा एवं तेल की भूमिका क्या है? 2  
(b) तिलहनों से तेल निकालने (निष्कर्षण) की विधियों का वर्णन कीजिए। सोयाबीन बीज से तेल निष्कर्षण की विलायक निष्कर्षण विधि का वर्णन कीजिए। 2+6=8
7. संक्षेप में किन्हीं पाँच पर नोट लिखिए : 5x2=10  
(a) प्रोटीन क्षमता अनुपात  
(b) सोया पनीर (टोफू)  
(c) सोया दूध  
(d) सोया पौष्टिक बिस्कुट  
(e) पापड़ बेलन की सी एफ टी आर आई विधि  
(f) दालों के स्वास्थ्य संबंधी गुण
-