

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

**Term-End Examination, 2019**

**BPVI-035 : PADDY PROCESSING**

**Time : 2 Hours]**

**[Maximum Marks : 50**

---

**Note : Attempt any five questions. All questions carry equal marks.**

---

1. (a) What are the factors affecting the cooking quality of paddy ? [5]
- (b) Describe the BIS standards for quality of Paddy and Rice. [5]
2. (a) What is soaking of paddy ? Tabulate the soaking time and temperature relationship for paddy. [2+3=5]
- (b) Describe the Henderson equation used for equilibrium moisture content. [5]
3. (a) Differentiate between thin layer and deep bed drying. [5]

- (b) What is drying efficiency ? Discuss the factors affecting it ? [2+3=5]
4. (a) What is boiler ? Describe its working principle. [5]
- (b) Discuss the defects in the traditional grain storage structures. [5]
5. (a) Write the factors affecting effectiveness of hand grading. [5]
- (b) How does a rubber roll sheller work ? Describe the factors affecting effectiveness of the sheller. [5]
6. (c) Differentiate between ordinary milled and quick-cooking rice. [5]
- (b) What are the applications of rice flour in food industry ? [5]
7. (a) Describe the important properties of rice bran. [5]
- (b) Write the composition and properties of Rice husk. [5]

8. Write short note on any four of the following :[4×2.5=10]

- (a) Gelatinization temperature
- (b) Deacidification
- (c) Fumigation
- (d) Broken rice
- (e) Scalping

----- x -----

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

सत्रांत परीक्षा, 2019

बी.पी.वी.आई.-035 : धान प्रसंस्करण

समय : 2 घण्टे

अधिकतम अंक : 50

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

1. (क) धान की पकन (कुकिंग) गुणवत्ता को प्रभावित करने वाले कारक कौन-से हैं ? [5]
- (ख) धान और चावल की गुणवत्ता के लिए बी.आई.एस. मानकों का वर्णन कीजिए। [5]
2. (क) धान को जल में भिगोना क्या है ? धान के सम्बन्ध में जल में भिगोने की अवधि और तापमान के सम्बन्ध को सारणीबद्ध कीजिए। [2+3=5]
- (ख) संतुलन आर्द्रता मात्रा के लिए प्रयुक्त हेन्डर्सन समीकरण का वर्णन कीजिए। [5]

3. (क) पतली परत शुष्कन और गहरे संस्तर में शुष्कन में अन्तर स्पष्ट कीजिए। [5]
- (ख) शुष्कन क्षमता क्या है ? इसे प्रभावित करने वाले कारकों की चर्चा कीजिए। [2+3=5]
4. (क) बॉयलर क्या है ? इसके कार्यकारी सिद्धान्त का वर्णन कीजिए। [5]
- (ख) परम्परागत अनाज भण्डारण संरचनाओं के दोष क्या हैं ? चर्चा कीजिए। [5]
5. (क) दस्ती श्रेणीकरण की प्रभाविता, किन कारकों से प्रभावित होती है ? वर्णन कीजिए। [5]
- (ख) रबड़ के रोल वाला छिलाई यंत्र किस प्रकार कार्य करता है ? इस छिलाई यंत्र की प्रभाविता को प्रभावित करने वाले कारकों का वर्णन कीजिए। [5]
6. (क) सामान्य मिलीकृत और शीघ्र पकने वाले चावल में अन्तर स्पष्ट कीजिए। [5]
- (ख) खाद्य उद्योग में चावल के आटे के उपयोग कौन से हैं ? [5]
7. (क) चावल के चोकर के महत्वपूर्ण गुणधर्मों का वर्णन कीजिए। [5]
- (ख) चावल की भूसी के संयोजन एवं गुणधर्म लिखिए। [5]

8. निम्नलिखित में से किन्हीं चार पर संक्षिप्त टिप्पणियाँ लिखिए :

[4×2.5=10]

(क) जिलैटिनीकरण तापमान

(ख) विअम्लीकरण

(ग) धूमीकरण

(घ) खण्डित चावल

(ङ) स्कैल्पिंग

----- x -----