

1100965

No. of Printed Pages : 6

BPVI-036

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

Term-End Examination

June, 2019

**BPVI-036 : PROCESSING OF PULSES AND OIL
SEEDS**

Time : 2 Hours

Maximum Marks : 50

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

-
-
1. (a) Write the advantages of sprouting of pulses. 3
 - (b) Describe arhar milling by dry method with the help of a flow diagram. 7
 2. (a) Describe the importance and uses of oilseeds. 5
 - (b) Why is polishing of dal done ? Briefly describe the methods of dal polishing. 5

(A-25) P. T. O.

3. (a) What is protein digestibility ? 2
- (b) Describe the method of preparation of full fat soy flour. 8
4. Discuss the manufacturing process of soy milk and soy panner (tafu). 10
5. Describe the method of solvent extraction of oil from oilseeds. 10
6. Explain with the help of a flow sheet the refining of crude oils to convert in into edible grade oil. 10
7. (a) List the pulses grown in India. Write the natural benefits of pulses. 2, 3
- (b) Describe the papad rolling machine developed by CFTRI, Mysore. 5
8. (a) Define the following terms : 1 each
- (i) Loosening of husk in pulses

- (ii) Drying of pulses,
 - (iii) Protein efficiency ratio
 - (iv) Flavoured soy milk
 - (v) Grading of pulses
- (b) Write short notes on the following : $2\frac{1}{2}$ each
- (i) Screen Air Cleaner-Cum-Grader
 - (ii) Soy Sattu

बी.पी.वी.आई.-036

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

सत्रांत परीक्षा

जून, 2019

बी.पी.वी.आई.-036 : दालों और तिलहनों का प्रसंस्करण

समय : 2 घण्टे

अधिकतम अंक : 50

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

1. (क) दालों के अंकुरण के लाभ लिखिए। 3
- (ख) शुष्क विधि के द्वारा अरहर मिलीकरण का प्रवाह
चित्र की सहायता से वर्णन कीजिए। 7
2. (क) तिलहनों के महत्व और उपयोग का वर्णन
कीजिए। 5

- (ख) दाल को पॉलिश क्यों किया जाता है ? दाल पॉलिश करने की विधियों का संक्षेप में वर्णन कीजिए। 5
3. (क) प्रोटीन पाचनशीलता क्या है ? 2
(ख) पूर्ण वसा युक्त सोया आटा बनाने की विधि का वर्णन कीजिए। 8
4. सोया दूध और सोया पनीर (टोफू) बनाने की प्रक्रिया की चर्चा कीजिए। 10
5. तिलहनों से तेल की विलायक निष्कर्षण विधि का वर्णन कीजिए। 10
6. कच्चे तेल को खाद्य तेल में परिष्कृत करने की प्रवाह पत्र की सहायता से व्याख्या कीजिए। 10
7. (क) भारत में उगाई जाने वाली दालों का उल्लेख कीजिए। दालों के प्राकृतिक लाभ लिखिए। 2, 3
(ख) सी. एफ. टी. आर. आई., मैसूर द्वारा विकसित पापड़ बेलने के यन्त्र का वर्णन कीजिए। 5
8. (क) निम्नलिखित शब्दों को परिभाषित कीजिए :

प्रत्येक 1

- (i) दालों के छिलके को ढीला करना

- (ii) दालों का शुष्कन
- (iii) प्रोटीन दक्षता अनुपात
- (iv) सुगंधित सोया दूध
- (v) दालों का श्रेणीकरण

(ख) निम्नलिखित पर संक्षिप्त टिप्पणियाँ लिखिए :

प्रत्येक $2\frac{1}{2}$

- (i) स्क्रीन एयर क्लीनर-कम-ग्रेडर
- (ii) सोया सत्तू