

No. of Printed Pages : 7

BPVI-036

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

Term-End Examination

June, 2022

**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) Mention the physical and mechanical properties of pulses. 2

P. T. O.

- (b) What do you mean by pulse milling ? What are the different methods of pulse milling ? Explain any *one* method in detail. 8
2. (a) Describe the machines used for rolling Papad. 4
- (b) Describe Bengal gram milling with the help of a flow diagram. 6
3. (a) Write the uses of oilseeds. 2
- (b) How is deoiled cake utilized ? 5
- (c) Explain in brief screen air cleaner-cum-grader. 3
4. (a) Give the general outline of soybean food use based on classification of oil and food beans. 4
- (b) Describe the preparation of medium fat soy flour and defatted soy flour. 6
5. Explain in detail the manufacture of soy based bakery products. 10
6. (a) How do pretreatments help in oil extraction ? Explain these operations in brief. 5

- (b) Name the mechanical oil extraction methods. Explain any *one* method in detail.

5

7. Write short notes on any *four* of the following :

 $2\frac{1}{2}$ each

- (a) Drying of oilseeds
- (b) Cleaning and dehulling of oilseeds
- (c) Soy nuts
- (d) Splitting of pulses
- (e) Drying of pulses

8. Define polishing of pulses. Write its advantages. Discuss different methods of polishing of pulses.

10

BPVI-036

अनाजों, दालों एवं तिलहनों से मूल्य संवर्धित

उत्पादों के उत्पादन में डिप्लोमा कार्यक्रम

(डी. पी. वी. सी. पी. ओ.)

सत्रांत परीक्षा

जून, 2022

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

समय : 2 घण्टे

अधिकतम अंक : 50

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

(ii) सभी प्रश्नों के अंक समान हैं।

1. (क) दलहनों के भौतिक एवं यांत्रिक गुणों का उल्लेख

कीजिए।

(ख) दलहन मिलीकरण से आप क्या समझते हैं ?

दलहन मिलीकरण की विभिन्न विधियाँ कौन-सी हैं ? किसी एक विधि की विस्तार से व्याख्या कीजिए।

8

2. (क) पापड़ बेलने के लिए प्रयुक्त किए जाने वाले यंत्रों का वर्णन कीजिए।

4

(ख) बंगाल चने के मिलीकरण का प्रवाह-आरेख की सहायता से वर्णन कीजिए।

6

3. (क) तिलहनों के उपयोग लिखिए।

2

(ख) तेल निकली खली का उपयोग किस प्रकार किया जाता है ?

5

(ग) स्क्रीन एयर क्लीनर-कम-ग्रेडर के बारे में संक्षेप में व्याख्या कीजिए।

3

4. (क) तेल और खाद्य फलियों के वर्गीकरण के आधार पर सोयाबीन आहार उपयोग की सामान्य रूपरेखा प्रस्तुत कीजिए। 4
- (ख) मध्यम वसायुक्त सोया आटा और सोयाहीन आटा तैयार करने का वर्णन कीजिए। 6
5. सोया आधारित बेकरी उत्पाद तैयार करने की विस्तार से व्याख्या कीजिए। 10
6. (क) तेल निष्कर्षण में पूर्व-उपचार किस प्रकार सहायक सिद्ध होता है ? इन संचालनों की संक्षेप में व्याख्या कीजिए। 5
- (ख) यांत्रिक तेल निष्कर्षण विधियाँ कौन-सी हैं ? किसी एक विधि की विस्तार से व्याख्या कीजिए। 5
7. निम्नलिखित में से किन्हीं चार पर संक्षिप्त टिप्पणियाँ लिखिए : प्रत्येक $2\frac{1}{2}$
- (क) तिहलनों का शुष्कन

(ख) तिलहनों की सफाई और छिलका निकालना

(ग) सोया नट्स

(घ) दलहनों को दलना

(ङ) दलहनों का शुष्कन

8. दलहन को पॉलिश करना को परिभाषित कीजिए। इसके लाभ लिखिए। दलहन को पॉलिश करने सम्बन्धी विभिन्न विधियों की चर्चा कीजिए।

10