

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

Term-End Examination

June, 2022

**BPVI-033 : MILLING OF WHEAT, MAIZE AND
COARSE GRAINS**

Time : 2 hours

Maximum Marks : 50

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

1. (a) What is automatic grain weigher ? Write its importance in flour mills. 2+3
- (b) What is water addition system ? Describe the purpose of water addition systems in wheat milling. 2+3
2. (a) Discuss the various furrows on grinding stones and their necessity in wheat milling. 5
- (b) What is a detacher ? Explain its purpose in milling of wheat. 5
3. What is purifier ? Write the principles of operation and construction of purifier in wheat milling. 10

4. (a) Describe the different sieving materials used in the process of milling of wheat. Write their merits and demerits. 2+3
- (b) Differentiate between belt and chain conveyors. 5
5. (a) Explain pneumatic transport system. Write its application in wheat milling plant. 5
- (b) Explain the wet milling of sorghum with the help of a flow diagram. 5
6. Describe CFTRI maize dry milling process with the help of a neat flow diagram. 10
7. (a) Explain the process of production of Ragi papad. 5
- (b) What is value addition ? Enlist the different value added products prepared from coarse grains. 2+3
8. Write short notes on any **four** of the following : $4 \times 2 \frac{1}{2} = 10$
- (a) Milling Separators
- (b) Break System in Wheat Roller Milling
- (c) Sifting in Wheat Milling
- (d) Antioxidants in Bran of Grains
- (e) Tempering of Coarse Grains
-

अनाजों, दालों एवं तिलहनों से मूल्य-संवर्धित उत्पादों
के उत्पादन में डिप्लोमा
(डी.पी.वी.सी.पी.ओ.)
सत्रांत परीक्षा
जून, 2022

बी.पी.वी.आई.-033 : गेहूँ, मक्का और मोटे अनाजों
की मिलिंग

समय : 2 घण्टे

अधिकतम अंक : 50

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

1. (क) अनाज तौलने की स्वचालित मशीन (तुलनित्र) क्या है ? आटे की मिलों में इसका महत्त्व लिखिए । 2+3
(ख) जल योजन प्रणाली क्या है ? गेहूँ की पिसाई में जल योजन प्रणालियों के उद्देश्य का वर्णन कीजिए । 2+3
2. (क) गेहूँ की पिसाई में पिसाई के पत्थरों पर विभिन्न खाँचों और उनकी आवश्यकता की चर्चा कीजिए । 5
(ख) विलग्नक क्या है ? गेहूँ की पिसाई में इसके उद्देश्य की व्याख्या कीजिए । 5
3. शोधक क्या है ? गेहूँ की पिसाई में शोधक के प्रचालन के सिद्धांतों और इसकी रचना के बारे में लिखिए । 10

4. (क) गेहूँ की पिसाई की प्रक्रिया में इस्तेमाल की जाने वाली छनाई संबंधी विभिन्न प्रकार की सामग्रियों का वर्णन कीजिए। इनके गुण और दोष लिखिए। 2+3
- (ख) पट्टी (बेल्ट) और श्रृंखला (चेन) संवाहकों में अंतर स्पष्ट कीजिए। 5
5. (क) वातिक (न्यूमैटिक) परिवहन प्रणाली की व्याख्या कीजिए। गेहूँ पिसाई संयंत्र में इसके अनुप्रयोग लिखिए। 5
- (ख) ज्वार की आर्द्र मिलिंग की व्याख्या, प्रवाह चित्र की सहायता से कीजिए। 5
6. सी.एफ.टी.आर.आई. मक्का की शुष्क मिलिंग की प्रक्रिया का स्वच्छ प्रवाह चित्र की सहायता से वर्णन कीजिए। 10
7. (क) रागी पापड़ बनाने की प्रक्रिया की व्याख्या कीजिए। 5
- (ख) मूल्य वर्धन क्या है ? मोटे अनाजों से तैयार किए गए विभिन्न मूल्य-वर्धित उत्पादों की सूची बनाइए। 2+3
8. निम्नलिखित में से किन्हीं चार पर संक्षिप्त टिप्पणियाँ लिखिए : $4 \times 2 \frac{1}{2} = 10$
- (क) मिलिंग सेपरेटर्स
- (ख) गेहूँ रोलर मिलिंग में ब्रेक प्रणाली
- (ग) गेहूँ की पिसाई में छनाई
- (घ) अनाजों की चोकर में प्रतिऑक्सीकारक
- (ङ) मोटे अनाजों का मृदुकरण अथवा प्रानुकूलन