

No. of Printed Pages : 7

**BPVI-035**

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

**Term-End Examination**

**June, 2023**

**BPVI-035 : PADDY PROCESSING**

*Time : 2 Hours*

*Maximum Marks : 50*

---

**Note :** (i) *Attempt any **five** questions.*

(ii) *All questions carry equal marks.*

---

---

1. (a) Draw the structure of rice grain and classify rice on the basis of the length of the grain. 2+3
  
- (b) List the factors affecting the physical quality of rice and explain any *one* factor. 5

**P. T. O.**

2. (a) Briefly describe the methods of steaming of paddy. 5
- (b) Narrate the CFTRI method of parboiling. 5
3. (a) Explain the physical properties of rice grain. 5
- (b) Describe the re-circulating batch dryer with the help of a diagram. 5
4. (a) Give the working principle of a boiler and classify boilers on the basis of tube contents and position of furnace. 2+3
- (b) Name *five* accessories of boiler and write *one* function of each. 5
5. (a) Differentiate between bulk storage and bag storage of foodgrains. 5
- (b) Mention the steps to be followed to ensure cleanliness and hygiene in the godown. 5
6. (a) What are the criteria for sorting of materials ? Classify graders and sorters on the basis of their grading principles. 3+3
- (b) Give the diagrammatic representation of rice milling operation. 4

7. (a) Describe any *one* rice polisher along with a suitable diagram. 5
- (b) Name *two* fermented rice products and give flowchart for any *one* such product preparation. 5
8. Write short notes on any *four* of the following :

2.5×4=10

- (a) Fortified rice
- (b) Puffed rice
- (c) Rice flakes
- (d) Colour sorter
- (e) Dehusking

**BPVI-035**

अनाजों, दालों एवं तिलहनों से मूल्य संवर्धित

उत्पादों के उत्पादन में डिप्लोमा कार्यक्रम

( डी. पी. वी. सी. पी. ओ. )

सत्रांत परीक्षा

जून, 2023

बी.पी.वी.आई.-035 : धान प्रसंस्करण

समय : 2 घण्टे

अधिकतम अंक : 50

---

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

(ii) सभी प्रश्नों के अंक समान हैं।

- 
1. (क) चावल के दाने की संरचना का चित्र बनाइए और चावल के दाने की लम्बाई के अनुसार चावल को वर्गीकृत कीजिए।

2+3

- (ख) चावल की भौतिक गुणवत्ता को प्रभावित करने वाले कारकों की सूची तैयार कीजिए और उनमें से किसी **एक** कारक की व्याख्या कीजिए। 5
2. (क) धान के वाष्पन की विधियों का संक्षेप में वर्णन कीजिए। 5
- (ख) ठंडे जल में हल्का उबालना (पारबोइलिंग) की सी. एफ. टी. आर. आई. विधि का वर्णन कीजिए। 5
3. (क) चावल के भौतिक गुणों की व्याख्या कीजिए। 5
- (ख) पुनर्संचारी बेच शुष्कित्र का आरेख की सहायता से वर्णन कीजिए। 5
4. (क) बॉयलर की कार्य-प्रणाली के सिद्धान्त का उल्लेख कीजिए और नली की अंतर्वस्तु तथा भट्टों की स्थिति के आधार पर बॉयलरों को वर्गीकृत कीजिए। 2+3
- (ख) बॉयलर के किन्हीं **पाँच** सहायक उपकरणों के नाम लिखिए और प्रत्येक उपकरण का **एक-एक** कार्य लिखिए। 5

5. (क) खाद्यान्नों का थैलों में तथा विपुल स्तर पर भण्डारण में अन्तर स्पष्ट कीजिए। 5
- (ख) गोदामों में स्वच्छता और सफाई सुनिश्चित करने के लिए उठाए जाने वाले कदमों का उल्लेख कीजिए। 5
6. (क) सामग्री की छँटाई के लिए मानदंड कौन-से हैं ? श्रेणीकरण के सिद्धान्तों के आधार पर ग्रेडरों और छँटाई युक्तियों को वर्गीकृत कीजिए। 3+3
- (ख) चावल मिलिंग प्रचालन का आरेखीय प्रस्तुतीकरण कीजिए। 4
7. (क) किसी **एक** चावल पॉलिशर का वर्णन उपयुक्त आरेख के साथ कीजिए। 5
- (ख) किन्हीं **दो** किण्वित चावल उत्पादों के नाम लिखिए और उनमें से किसी **एक** उत्पाद के उत्पादन का प्रवाह चित्र बनाइए। 5

8. निम्नलिखित में से किन्हीं चार पर संक्षिप्त टिप्पणियाँ लिखिए : 2.5×4=10

- (क) समृद्धिकृत चावल
- (ख) फुल्ला चावल
- (ग) चावल का चिवड़ा (पोहा)
- (घ) रंग छँटाई कारक
- (ङ) छिलका उतारना