

00234

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

Term-End Examination

December, 2010

BPVI-035 : PADDY PROCESSING

Time : 2 hours

Maximum Marks : 50

Note : Attempt any five questions.

1. Describe any Four major diseases and pests along with symptoms and control measures which affect rice production. 10
2. What are the factors affecting cooking quality of rice ? Describe in brief each one of them. 10
3. (a) Describe in brief the importance of gelatinization temperature in rice. 5+5
(b) What is the CFTRI method of parboiling, describe in brief ?

4. (a) If a bag of rice weighing 90 kg is stored at 20% moisture content and is reduced to 10% moisture content after some time. Find the loss of weight of rice. 5+5
- (b) What is the relationship between wet basis and dry basis moisture content ?
5. Describe in brief the drying of parboiled paddy 10
6. (a) What do you mean by capacity of a grader ? 5+5
- (b) Describe the working of a colour sorter.
7. Describe in brief with flow diagram the rice milling process in a integrated rice plant. 10
8. Write short Notes on *any five* : 10
- (a) Fertilizer management.
- (b) Flat screens.
- (c) Cleaning and sorting of grains.
- (d) Induction motor.
- (e) Rice Husk Ash.
- (f) Uses of Rice Starch.
- (g) Properties of rice bran.
-

खाद्यान्न, दलहन एवं तिलहन से मूल्य संवर्धित उत्पादों के
उत्पादन में डिप्लोमा कार्यक्रम (डी.पी.वी.सी.पी.ओ.)

सत्रांत परीक्षा

दिसम्बर, 2010

बी.पी.वी.आई.-035 : धान प्रसंस्करण

समय : 2 घण्टे

अधिकतम अंक : 50

नोट : किन्हीं पाँच प्रश्नों के उत्तर दीजिए।

1. चावल के उत्पादन को प्रभावित करने वाले किन्हीं चार प्रमुख 10
रोगों का वर्णन इनके लक्षणों एवं नियंत्रण संबंधी उपायों सहित
कीजिए।
2. चावल की पाक (कुकिंग) गुणवत्ता को प्रभावित करने वाले 10
कारक कौन से हैं? इनमें से प्रत्येक का वर्णन संक्षेप में कीजिए।
3. (a) चावल में जिलेटिनन तापमान के महत्व को संक्षेप में 5+5
स्पष्ट कीजिए।
(b) असनन की सी.एफ.टी.आर.आई. विधि क्या है? संक्षेप
में बताइए।

4. (a) 90 किलो की चावल की बोटी को 20% नमी पर भंडारित 5+5
किया जाता है और कुछ समय बाद इसे 10 % नमी पर
कर दिया जाता है। चावल के भार में होने वाली कमी
का पता लगाइए।
- (b) नमी की मात्रा के आर्द्र आधार एवं शुष्क आधार के बीच
का संबंध क्या है?
5. उसनित धान के शुष्कन को संक्षेप में बताइए। 10
6. (a) ग्रेडर की क्षमता से आप क्या समझते हैं? 5+5
(b) कलर सार्टर की कार्यप्रणाली का वर्णन कीजिए।
7. समेकित चावल संयंत्र में चावल कुटाई (मिलिंग) प्रक्रिया का 10
वर्णन, संक्षेप में कीजिए।
8. **किन्हीं पाँच** पर संक्षेप में नोट लिखिए : 10
- (a) उर्वरक प्रबंधन
(b) सपाट स्क्रीन
(c) खाद्यान्न की सफाई एवं छेटाई
(d) प्रेरण मोटर
(e) चावल की भूसी की भस्म
(f) चावल की माँड के प्रयोग
(g) चावल के चोकर के गुणधर्म