

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

**Term-End Examination**

**December, 2013**

**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 are the objectives of cleaning wheat in a mill ? Describe the cleaning methods adopted. 3+4
  - (b) Describe the main elements of the roller mill. 3
  2. (a) What is purifier ? Discuss the design and function of purifier in a mill. 5
  - (b) Define the terms : 5x1=5
    - (i) - Silos
    - (ii) - Hecto litre weight
    - (iii) - Sifting
    - (iv) - Screw conveyer
    - (v) - Bucket-Elevator
  3. (a) Explain the reduction system in wheat milling. 7
  - (b) What are coarse grains ? 3
  4. (a) Explain the process of oat milling using simplified block diagram. 5
  - (b) Mention the need of refining coarse cereals. How coarse grains can be refined ? 2+3

5. (a) Write the objectives of dry and wet milling of maize. 4  
(b) Explain the working of Beall Degerminator. 6
6. (a) How are coarse grains traditionally consumed in India ? 5  
(b) What is value addition to coarse grains ? 5
7. (a) Make a flow chart of RTE corn flakes. 5  
(b) How manufacturers of food products can maintain good quality in value added products ? 5
8. Explain briefly the terms : (Any five) 5x2=10  
(a) Auto Grain weigher  
(b) Bucket wheel dampner  
(c) Break system  
(d) Sifting Efficiency  
(e) Milling of Barley  
(f) Puffed grains
-

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

सत्रांत परीक्षा

दिसम्बर, 2013

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. (a) मिल में गेहूँ की साफ-सफाई के उद्देश्य क्या हैं? 3+4  
साफ-सफाई संबंधी अपनाई गई विधियों का वर्णन  
कीजिए।
- (b) रोलर मिल के मुख्य तत्वों का वर्णन कीजिए। 3
2. (a) शोधक क्या है? मिल में शोधक के डिज़ाइन एवं प्रकार्य 5  
की चर्चा कीजिए।
- (b) निम्नलिखित को परिभाषित कीजिए : 5x1=5  
(i) साइलो  
(ii) हेक्टोलीटर भार  
(iii) छँटाई (विचालन)  
(iv) स्कू संवाहक  
(v) डोल उत्पापक
3. (a) गेहूँ की पिसाई में न्यूनीकरण (Reduction) सिस्टम 7  
क्या है? स्पष्ट कीजिए।
- (b) मोटे अनाज क्या हैं? 3

4. (a) जई (ओट) की पिसाई-प्रक्रिया को सरलीकृत ब्लॉक रेखाचित्र से स्पष्ट कीजिए। 5
- (b) मोटे खाद्यान्नों को परिष्कृत करने की आवश्यकता का उल्लेख कीजिए। मोटे अनाजों को कैसे परिष्कृत किया जा सकता है? 2+3
5. (a) मक्का की शुष्क एवं आर्द्र पिसाई के उद्देश्यों को लिखिए। 4
- (b) बियल (Beall) विअंकुरित की कार्यप्रणाली को स्पष्ट कीजिए। 6
6. (a) भारत में मोटे अनाजों का परंपरागत उपभोग कैसे किया जाता है? 5
- (b) मोटे अनाजों के संबद्ध में मूल्य संवर्धन क्या है? 5
7. (a) आर.टी.ई. कार्न फ्लेकों का फ्लो चार्ट बनाइए। 5
- (b) खाद्य उत्पादों के विनिर्माता, मूल्य संवर्धित उत्पादों में अच्छी गुणवत्ता का रखरखाव कैसे कर सकते हैं? 5
8. **किन्हीं पाँच** को संक्षेप में स्पष्ट कीजिए। 5x2=10
- (a) ऑटो ग्रेन तोलक (weigher)
- (b) डोल व्हील अवमंदक (dampner)
- (c) ब्रेक सिस्टम
- (d) छँटाई क्षमता
- (e) जौ की पिसाई
- (f) पफदार अनाज
-