

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

**Term-End Examination**

00451

**December, 2014**

**BPVI-036 : PROCESSING OF PULSES AND OILSEEDS**

*Time : 2 hours*

*Maximum Marks : 50*

---

**Note :** Attempt any *five* questions.

---

1. Write short notes on the following :  $4 \times 2 \frac{1}{2} = 10$
- (a) Puffing of pulses
  - (b) Soya paneer
  - (c) Soya nuts
  - (d) Air screen cleaner-cum-grader
2. (a) Discuss the method of solvent extraction of oil from oilseeds. 6
- (b) Write uses of deoiled cake obtained from oil mills. 4
3. Discuss the methods of refining of crude oil into edible oil. 10

4. (a) What is defatted soya flour ? 3  
(b) Write the names as well as briefly discuss soya based extruded products. 7
5. (a) What is essential fatty acid ? 3  
(b) Write the agronomical practices of producing groundnut and soyabean. 7
6. (a) What is proper harvesting stage of soyabean ? 3  
(b) Define protein efficiency ratio. 3  
(c) Write the different uses of soyabean, based on its classification as food beans. 4
7. (a) Describe the process of papad manufacturing. 5  
(b) Write the names of cleaners used for cleaning of pulses. 5
8. (a) Write the different uses of pulses as food. 3  
(b) Enlist the machines used for dehusking of pulses. 2  
(c) Describe the wet method of pulse milling with a flow diagram. 5
-

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

सत्रांत परीक्षा

दिसम्बर, 2014

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

समय : 2 घण्टे

अधिकतम अंक : 50

नोट : किन्हीं पाँच प्रश्नों के उत्तर दीजिए ।

1. निम्नलिखित पर संक्षिप्त टिप्पणियाँ लिखिए :  $4 \times 2 \frac{1}{2} = 10$ 
  - (क) दालों का फुल्लन
  - (ख) सोया पनीर
  - (ग) सोया नट्स
  - (घ) एयर स्क्रीन क्लीनर-कम-ग्रेडर
2. (क) तिलहनों से तेल के विलायक निष्कर्षण विधि की चर्चा कीजिए । 6  
(ख) तेल मिलों से मिलने वाले तेलरहित केक (खली) के उपयोग लिखिए । 4
3. कच्चे तेल को खाद्य तेल में परिष्कृत करने की विधियों की चर्चा कीजिए । 10

4. (क) वसाहीन सोया आटा क्या है ? 3
- (ख) सोया आधारित बहिर्वेधित उत्पादों के नाम तथा उनकी संक्षेप में चर्चा कीजिए । 7
5. (क) अनिवार्य वसा अम्ल क्या है ? 3
- (ख) मूँगफली और सोयाबीन का उत्पादन करने के खेती के तरीके लिखिए । 7
6. (क) सोयाबीन की कटाई की उचित अवस्था क्या है ? 3
- (ख) प्रोटीन दक्षता अनुपात को परिभाषित कीजिए । 3
- (ग) खाद्य फलियों के रूप में इसके वर्गीकरण के आधार पर सोयाबीन के विभिन्न उपयोग लिखिए । 4
7. (क) पापड़ निर्माण प्रक्रिया का वर्णन कीजिए । 5
- (ख) दालों की सफ़ाई के लिए प्रयुक्त की जाने वाली छलनियों के नाम लिखिए । 5
8. (क) आहार के रूप में दालों के विभिन्न उपयोग लिखिए । 3
- (ख) दालों का छिलका उतारने के लिए प्रयुक्त की जाने वाली मशीनों का उल्लेख कीजिए । 2
- (ग) प्रवाह चित्र सहित दालों के मिलीकरण (मिलिंग) की गीली विधि का वर्णन कीजिए । 5