

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

**Term-End Examination**

**December, 2016**

**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) Explain the working principle of de-stoner ? Name different types of de-stoners and what are differences between them ? 5
  - (b) What do you mean by scouring and explain its importance in wheat milling industry. 5
  2. (a) What do you understand by bran finisher and discuss about the different types of bran finishers used in wheat milling industry. 5
  - (b) What do you mean by roller mill in wheat milling and explain the advantages of roller mill over stone mill. 5
  3. (a) Explain in detail the importance of conditioning of wheat. 5
  - (b) Discuss the scheme of reduction system, in wheat milling. 5

4. (a) Discuss the importance of mechanical conveying systems adopted in roller flour mills and also discuss the different horizontal conveyors used in flour mills. 5
- (b) Differentiate between pneumatic pressure and pneumatic suction conveying systems. 5
5. (a) Write salient nutritional properties of coarse grains and also explain their implication on health. 5
- (b) Why milling process of oats is different from other cereal grains ? Explain. 5
6. (a) Write important uses of maize. 5
- (b) Discuss the process of wet milling of maize. 5
7. (a) What are the traditional products prepared from coarse grains ? List them. 5
- (b) Explain with the help of flow diagram the process of production of Ragi papads. 5
8. (a) Explain the importance of sieving in flour milling process. What types of materials are used for sieves ? 5
- (b) What do you understand by value addition of coarse grains ? Write significance of starch in relation to products from coarse grains. 5
-

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

सत्रांत परीक्षा

दिसम्बर, 2016

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

समय : 2 घंटे

अधिकतम अंक : 50

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

1. (a) डि-स्टोनर के कार्यप्रणाली सिद्धांत का वर्णन कीजिए। 5  
डि-स्टोनरों के विभिन्न प्रकारों के नाम लिखिए और इनके अंतर को स्पष्ट कीजिए।
- (b) अभिमार्जन से आप क्या समझते हैं और गेहूँ पिसाई उद्योग में इसके महत्त्व का वर्णन कीजिए। 5
2. (a) चोकर परिसज्जक से आप क्या समझते हैं और गेहूँ पिसाई उद्योग में प्रयुक्त चोकर परिसज्जकों के विभिन्न प्रकारों के बारे में चर्चा कीजिए। 5
- (b) गेहूँ मिलिंग में रोलेर मिल से आप क्या समझते हैं और स्टोन मिलों की तुलना में रोलेर मिलों के लाभों का वर्णन कीजिए। 5

3. (a) गेहूँ-आर्द्रन के महत्त्व को सविस्तार लिखिए। 5  
 (b) गेहूँ की पिसाई में न्यूनीकरण सिस्टम-योजना की चर्चा कीजिए। 5
4. (a) रोलर आटा मिलों में अपनाए गए यांत्रिक संवहन प्रणाली के महत्त्व की चर्चा कीजिए और आटा मिलों में प्रयुक्त विभिन्न क्षैतिज संवाहकों की भी चर्चा कीजिए। 5  
 (b) वातित दाब और वातित चूषण संवहन प्रणाली के अंतर को स्पष्ट कीजिए। 5
5. (a) मोटे अनाजों के मुख्य पोषणिक गुणधर्मों को लिखिए और स्वास्थ्य पर इनके निहितार्थ का भी वर्णन कीजिए। 5  
 (b) जई (ओट) की पिसाई प्रक्रिया, अन्य खाद्यान्नों की पिसाई से क्यों भिन्न है? वर्णन कीजिए। 5
6. (a) मक्के के महत्त्वपूर्ण उपयोगों को लिखिए। 5  
 (b) मक्के की आर्द्र मिलिंग प्रक्रिया की चर्चा कीजिए। 5
7. (a) मोटे अनाज से निर्मित किए जाने वाले परंपरागत उत्पाद कौन-से हैं? सूचीबद्ध कीजिए। 5  
 (b) रागी पापड़ बनाने की प्रक्रिया को फ्लो आरेख की सहायता से व्यक्त कीजिए। 5
8. (a) गेहूँ की मिलिंग प्रक्रिया में छनाई के महत्त्व का वर्णन कीजिए। छन्नों में प्रयुक्त सामग्रियों के प्रकारों का वर्णन कीजिए। 5  
 (b) मोटे अनाजों के मूल्य वर्धन से आप क्या समझते हैं? मोटे अनाजों से बने उत्पादों के संबंध में स्टार्च के महत्त्व को लिखिए। 5