

00303

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

Term-End Examination

December, 2016

BPVI-035 : PADDY PROCESSING

Time : 2 hours

Maximum Marks : 50

-
- Note :** (i) *Attempt any five questions.*
(ii) *All questions carry equal marks.*
(iii) *Use of Calculator is permitted.*
-

- | | | | |
|----|-----|--|-------|
| 1. | (a) | Show the structure of rice grain with the help of a neat diagram. | 5 |
| | (b) | Explain five sub-groups of rice depending upon their size and shape. | 5 |
| 2. | (a) | In an experiment, 250 g of paddy was dehusked in a rubber roll sheller. 70 g of husk and 30 g of brokens were obtained. Calculate husk content and broken content. | 5 |
| | (b) | What do you understand by soaking of Paddy ? What is purpose of soaking ? | 2+3=5 |
| 3. | (a) | Define water activity and explain its importance in storage stability of dehydrated food material. | 5 |
| | (b) | Write the advantages of steam engine. | 5 |

4. (a) Discuss the functioning of LSU dryer with sketch. 5
(b) Briefly discuss the construction and principle of drying of recirculatory batch dryer. 5
5. (a) Describe the advantages of controlled atmosphere storage technology of grains. 5
(b) Classify graders and sorters on the basis of their working principle. 5
6. (a) Write the important points to be kept in mind during the operation of electric motor. 5
(b) Discuss the pre-cooked rice cereal for infants. 5
7. (a) Explain the process of manufacturing of rice flour with the help of flow diagram. 5
(b) Discuss the important uses of rice husk. 5
8. (a) Explain the important stages of refining of crude rice bran oil. 5
(b) Define any five of the following : 5x1=5
(i) Transplanting
(ii) Parboiling
(iii) Fumigation
(iv) Power factor correction
(v) Gasification
(vi) Combustion
-

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

सत्रांत परीक्षा

दिसम्बर, 2016

बी.पी.वी.आई.-035 : धान प्रसंस्करण

समय : 2 घंटे

अधिकतम अंक : 50

- नोट : (i) किन्हीं पाँच प्रश्नों के उत्तर दीजिए।
(ii) सभी प्रश्नों के अंक समान हैं।
(iii) कैल्कुलेटर प्रयोग की अनुमति है।

1. (a) चावल के दाने की संरचना को साफ-सुथरे रेखाचित्र की 5
सहायता से दर्शाइए।
(b) चावल के किन्हीं पाँच उप-समूहों को इनके आकार एवं 5
आकृति के आधार पर सविस्तार लिखिए।
2. (a) एक प्रयोग में 250 ग्राम धान का छिलका, रबड़ रोल 5
वाले छिलका उतारने वाले यंत्र से उतारा गया। 70 ग्राम
छिलका और 30 ग्राम टूटे चावल की प्राप्ति की गई।
छिलका अंश और टूटे चावल का अंश की गणना कीजिए।
(b) धान को जल में भिगोने से आप क्या समझते हैं? भिगोने 2+3=5
का उद्देश्य क्या है?
3. (a) जल सक्रियता को परिभाषित कीजिए और निर्जलीकृत 5
खाद्य पदार्थों की भंडारण स्थिरता में इसके महत्व का
वर्णन कीजिए।
(b) वाष्प इंजन के लाभों को लिखिए। 5

4. (a) एल.एस.यू. शुष्कित्र कार्यप्रणाली की चर्चा, रेखाचित्र की सहायता से कीजिए। 5
- (b) पुनर्संचारी बैच शुष्कित्र के निर्माण एवं शुष्कन के सिद्धांत की संक्षेप में चर्चा कीजिए। 5
5. (a) दानों (अनाज) की नियंत्रित वातावरण भंडारण तकनीक के लाभों का वर्णन कीजिए। 5
- (b) ग्रेडरों और छंटाई युक्तियों को इनके कार्यप्रणाली सिद्धांत के आधार पर वर्गीकृत कीजिए। 5
6. (a) वैद्युत (इलैक्ट्रिक) मोटर के परिचालन के दौरान ध्यान में रखने योग्य महत्वपूर्ण बिंदुओं को लिखिए। 5
- (b) शिशुओं के लिए पहले से पके चावल आहार की चर्चा कीजिए। 5
7. (a) चावल का आटा तैयार करने की प्रक्रिया का वर्णन, क्रमप्रवाह (फ्लो) रेखाचित्र की सहायता से कीजिए। 5
- (b) चावल की भूसी के महत्वपूर्ण उपयोगों की चर्चा कीजिए। 5
8. (a) परिष्कृत चावल की चोकर के तेल के महत्वपूर्ण चरणों का वर्णन कीजिए। 5
- (b) **किन्हीं पाँच** को परिभाषित कीजिए : **5x1=5**
- (i) रोपाई
- (ii) हल्का उबालना
- (iii) धूम्रीकरण
- (iv) शक्ति घटक संशोधन
- (v) गैसन
- (vi) दहन