

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

**Term-End Examination**

**December, 2016**

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

*Time : 2 hours*

*Maximum Marks : 50*

*Note : (i) Attempt any five questions.*

*(ii) All questions carry equal marks.*

- 
- 
- |    |     |   |        |
|----|-----|---|--------|
| 1. | (a) | Write methods of milling of pulses.   | 2      |
|    | (b) | Discuss dry milling of pulses with flow diagram.  | 8      |
| 2. | (a) | Why pulses are important in Indian diet ?   | 5      |
|    | (b) | Explain process of Papad manufacturing.   | 5      |
| 3. | (a) | Advantages of reel screen over reciprocating screen cleaners.                             | 5      |
|    | (b) | Write different physical and mechanical properties of pea.                                | 5      |
| 4. |     | Enlist different methods for assaying protein quality. Discuss any two of them in detail. | 2+8=10 |
| 5. |     | Discuss the process of manufacturing of soy-milk and soy-paneer (Tofu).                   | 10     |

6. Discuss different mechanical oil expulsion methods. 10
7. (a) Explain how the deoiled cakes are utilised. 5  
(b) Briefly discuss about mechanical screw expeller. 5
8. (a) Define the following terms : 1x5=5  
(i) Blanching  
(ii) Dehulling  
(iii) Drying  
(iv) Polishing  
(v) Pitting
- (b) Write short notes on the following : 2½x2=5  
(i) Puffing of pulses  
(ii) Soynuts
-

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.-036 : दालों और तिलहनों का प्रसंस्करण

समय : 2 घंटे

अधिकतम अंक : 50

नोट : (i) किन्हीं पाँच प्रश्नों के उत्तर दीजिए।

(ii) सभी प्रश्नों के अंक समान हैं।

1. (a) दलहन मिलीकरण की विधियों को लिखिए। 2  
(b) दालों के मिलीकरण की शुष्क विधि की चर्चा, फ्लो रेखाचित्र की सहायता से कीजिए। 8
2. (a) भारतीय भोजन में दालें क्यों महत्वपूर्ण हैं? 5  
(b) पापड़ बनाने की प्रक्रिया का वर्णन कीजिए। 5
3. (a) आवर्ती वायु छत्रा (क्लीनरों) की तुलना में रील छत्रे के लाभ लिखिए। 5  
(b) मटर के विभिन्न भौतिक एवं यांत्रिक गुणों को लिखिए। 5
4. प्रोटीन गुणवत्ता मूल्यांकन की विभिन्न विधियों की सूची बनाइए। इनमें से किन्हीं दो की चर्चा कीजिए। 2+8=10
5. सोया दूध और सोया पनीर (टोफू) बनाने की प्रक्रिया की चर्चा कीजिए। 10

6. तेल निष्कर्षण (expulsion) की विभिन्न यांत्रिक विधियों की चर्चा कीजिए। 10
7. (a) तेल निकली खली को उपयोग में कैसे लाया जाता है? वर्णन कीजिए। 5  
(b) यांत्रिक स्कू एक्सपैलर की संक्षेप में चर्चा कीजिए। 5
8. (a) परिभाषित कीजिए : 1x5=5  
(i) ब्लांचिंग  
(ii) छिलका उतारना  
(iii) शुष्कन  
(iv) पॉलिश करना  
(v) कुटाई  
(b) संक्षेप में नोट लिखिए : 2½x2=5  
(i) दालों का फुल्लन (पफिंग)  
(ii) सोया-स्वल्पाहार (सोयानट)
-