

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

Term-End Examination

December, 2017

**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. Use of calculator is permitted.

1. (a) What are the advantages and disadvantages of Pneumatic Conveying system ? 2+2
- (b) What are the objectives of cleaning wheat in a mill ? Discuss the principles of impurities separation. 3+3
2. (a) Describe the working principle of a roller mill for wheat milling. 6
- (b) Discuss the importance and products of milling of barley grains. 2+2
3. (a) What is conditioning ? How is it carried out during milling of wheat ? 2+3
- (b) Explain the importance and types of mechanical conveyors used in wheat milling industry. 5

4. (a) What are coarse grains ? What steps are to be taken to make coarse grains and their products shelf-stable ? 2+3
- (b) Explain the need and concept of milling. 5
5. (a) Make the flow chart of dry milling of corn. 6
- (b) Give the objectives of maize wet milling. 2
- (c) Mention the significance of *steeping* during wet milling of corn. 2
6. (a) What are the constraints in the consumption of coarse grains ? 5
- (b) During conditioning of 200 kg wheat, the moisture content is to be increased from 9% to 13% (wb). Calculate how much water is to be added ? 5
7. (a) Explain the working of Beall degerminator using diagram. 5
- (b) Mention the names of oat products obtained during milling. Explain why processing of oats needs stabilization ? 5
8. Define the terms in 2 - 3 lines (Do any five) : 5x2
- (a) Semolina
- (b) Scourer
- (c) Bulk density
- (d) Break System
- (e) Mill Capacity
- (f) Saparator.

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

सत्रांत परीक्षा

दिसम्बर, 2017

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 अंक समान
हैं। कैलकलेटर के प्रयोग की अनुमति है।

1. (a) वातीय संवहन (Conveying) पद्धति के लाभ एवं दोष 2+2
क्या हैं ?
- (b) मिल में गेहूँ की साफ-सफाई के उद्देश्य क्या हैं? 3+3
अशुद्धि पृथक्करण के सिद्धांतों की चर्चा कीजिए।
2. (a) गेहूँ की पिसाई में रोलर मिल के कार्यकारी सिद्धांत का 6
वर्णन कीजिए।
- (b) जौ की पिसाई के महत्व एवं इससे निर्मित उत्पादों की 2+2
चर्चा कीजिए।
3. (a) प्रानुकूलन क्या है? गेहूँ की पिसाई के दौरान इसे कैसे 2+3
लागू किया जाता है ?
- (b) गेहूँ के पिसाई उद्योग में प्रयुक्त मशीनी संवाहकों के 5
महत्व एवं प्रकारों का वर्णन कीजिए।

4. (a) मोटे अनाज क्या हैं ? मोटे अनाजों और इनके उत्पादों को निधानी दृष्टि से स्थिर बनाने के लिए क्या कदम उठाने जरूरी हैं ? 2+3
- (b) मिलिंग की आवश्यकता और अवधारणा का वर्णन कीजिए। 5
5. (a) कॉर्न की शुष्क मिलिंग का फ्लो चार्ट बनाइए। 6
- (b) मक्के (Maize) की आर्द्र मिलिंग के उद्देश्यों को लिखिए। 2
- (c) कॉर्न की आर्द्र मिलिंग के दौरान जल में निमज्जन के महत्व का उल्लेख कीजिए। 2
6. (a) मोटे अनाजों के उपभोग संबंधी अवरोध क्या हैं ? 5
- (b) 200 किग्रा गेहूँ के प्रानुकूलन के दौरान नमी की मात्रा को 9% से 13% (डब्ल्यू बी) तक बढ़ाना है। परिकल्पित कीजिए कि कितना पानी मिलाना जरूरी है ? 5
7. (a) बिअल (Beall) डीजर्मीनिटर की कार्यप्रणाली का वर्णन रेखाचित्र की सहायता से कीजिए। 5
- (b) जई की मिलिंग के दौरान प्राप्त उत्पादों के नामों का उल्लेख कीजिए। बताइए कि जई प्रसंस्करण के लिए स्थिरीकरण क्यों आवश्यक है ? 5
8. किन्हीं पाँच को 2 - 3 पंक्तियों में परिभाषित कीजिए : 5x2
- (a) सूजी
- (b) अभिमार्जको (स्करर)
- (c) स्थूल घनत्व
- (d) ब्रेक प्रणाली
- (e) मिल क्षमता
- (f) पृथक्चित्र