

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

Term-End Examination

December, 2017

BPVI-035 : PADDY PROCESSING

Time : 2 hours

Maximum Marks : 50

Note : (i) Attempt any five questions.

(ii) All questions carry equal marks.

-
-
1. (a) Explain the direct seeding method with respect to rice cultivation. 5
(b) Define parboiling. List advantages of parboiling. 2+3=5
 2. Describe the factors affecting the physical quality of paddy. 10
 3. (a) Express 25% wet basis moisture content on dry basis. 5
(b) What is drying efficiency, Explain. 5
 4. (a) List rural traditional storage structures for foodgrains and explain any one in detail. 5
(b) Explain the working principle of colour sorter. 5

5. (a) Describe the process of dehusking of paddy using disc sheller. 5
(b) Discuss the main unit operations in preparation of quick cooking rice. 5
6. (a) Explain the important unit operations in commercial method of starch extraction from rice. 5
(b) Describe the properties of rice bran. 5
7. (a) What are the limitations of uses of rice bran for animal feed, describe. 5
(b) What are the uses of rice husk ? 5
8. Write short notes on any five : 5x2=10
(a) Power factor
(b) By-product
(c) Equilibrium Moisture Content
(d) Deep bed drying
(e) Transplanting
(f) Scalping
-

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

सत्रांत परीक्षा

दिसम्बर, 2017

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।

1. (a) चावल की खेती में सीधी बीजाई विधि का वर्णन कीजिए। 5
(b) हल्का उबालना (पारबोइलिंग) को परिभाषित कीजिए।
इसके लाभों की सूची बनाइए। 2+3=5
2. धान की भौतिक गुणवत्ता को प्रभावित करने वाले कारकों का 10
वर्णन कीजिए।
3. (a) 25 प्रतिशत आर्द्र आधार आर्द्रता की मात्रा को शुष्क 5
आधार पर अभिव्यक्त कीजिए।
(b) शुष्कन क्षमता क्या है? वर्णन कीजिए। 5
4. (a) खाद्यान्नों की ग्रामीण परंपरागत भंडारण संरचनाओं का 5
वर्णन कीजिए और किसी एक का सविस्तार वर्णन
कीजिए।
(b) रंग छँटाई युक्ति के कार्यकारी सिद्धांत का वर्णन कीजिए। 5

5. (a) तवादार छिलका उतारने के यंत्र से धान के छिलका उतारने की प्रक्रिया का वर्णन कीजिए। 5
(b) शीघ्र पकने वाला चावल तैयार करने के मुख्य इकाई कार्यों की चर्चा कीजिए। 5
6. (a) चावल से स्टार्च के निष्कर्षण की व्यावसायिक विधि के महत्वपूर्ण इकाई प्रचालनों का वर्णन कीजिए। 5
(b) चावल की चोकर के गुणधर्मों का वर्णन कीजिए। 5
7. (a) पशु चारा के लिए चावल चोकर के उपयोग की सीमाएँ क्या हैं? 5
(b) चावल की भूसी के उपयोग क्या हैं? 5
8. संक्षेप में किन्हीं पाँच पर नोट लिखिए : 5x2=10
(a) शक्ति घटक
(b) उप उत्पाद
(c) संतुलन नमी की मात्रा
(d) गहरे स्तर का शुष्कन
(e) रोपाई
(f) स्कैल्पिंग
-