

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

Term-End Examination

December, 2017

**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 down the composition of pulses. | 2 |
| | (b) Describe the home scale method of Bengal gram milling process with the help of flow diagram. Explain each unit operation involved. | 8 |
| 2. | (a) List the oilseeds grown in India. | 3 |
| | (b) Describe the machine used for rolling papad. | 7 |
| 3. | (a) What is proximate composition of soybean? | 2 |
| | (b) List methods for assaying protein quality. Describe any two methods and their uses in assaying protein quality. | 8 |
| 4. | (a) Write down the agronomic practices used for cultivation of mustard. | 3 |
| | (b) Describe the manufacturing process of soymilk and soypaneer. | 7 |

5. (a) What are the uses of linseed ? 2
(b) List mechanical oil expulsion methods. 8
Explain any one method with the help of diagram.
6. (a) Discuss the pre-treatments used for higher 4
oil recovery from oilseeds.
(b) Describe the oil refining process with the 6
help of flow chart.
7. (a) What is the importance of fats and oils in 3
human diet ?
(b) How deoiled cakes of different oilseeds are 7
utilised ?
8. Write short notes on any four : 4x2.5=10
(a) Protein digestibility
(b) Protein efficiency ratio
(c) Protein solubility
(d) Soy nuts
(e) Cleaning and grading of oilseeds
-

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.-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) दालों के संघटन को लिखिए। 2
(b) चने की दाल की पिसाई प्रक्रिया की घरेलू स्तर की विधि का वर्णन, प्रवाह रेखाचित्र की सहायता से कीजिए। इसमें सम्मिलित प्रत्येक इकाई परिचालन का वर्णन कीजिए। 8
2. (a) भारत में उगाए जाने वाले तिलहनों को सूचीबद्ध कीजिए। 3
(b) पापड़ बेलन में प्रयुक्त मशीन का वर्णन कीजिए। 7
3. (a) सोयाबीन का आसन्न संघटन क्या है? 2
(b) प्रोटीन गुणवत्ता मूल्यांकन की विधियों को सूचीबद्ध कीजिए। प्रोटीन गुणवत्ता मूल्यांकन की किन्हीं दो विधियों और इनके उपयोगों का वर्णन कीजिए। 8
4. (a) सरसों की खेती में प्रयुक्त सस्यविज्ञानीय व्यवहारों को लिखिए। 3
(b) सोयादूध और सोयापनीर बनाने की प्रक्रिया का वर्णन कीजिए। 7

5. (a) अलसी के तेल के उपयोग क्या हैं? 2
 (b) यांत्रिक तेल निष्कर्षन विधियों को सूचीबद्ध कीजिए। 8
 किसी एक विधि का वर्णन, रेखाचित्र की सहायता से कीजिए।
6. (a) तिलहनों से ज्यादा तेल निकालने के लिए प्रयुक्त 4
 पूर्व-उपचारों की चर्चा कीजिए।
 (b) तेल परिष्करण प्रक्रिया का वर्णन, फ्लो चार्ट की सहायता 6
 से कीजिए।
7. (a) मानव आहार में वसा और तेल का महत्व क्या है? 3
 (b) विभिन्न तिलहनों के तेल निकले केकों (खलियों) का 7
 उपयोग कैसे किया जाता है?
8. संक्षेप में किन्हीं चार पर नोट लिखिए : $4 \times 2.5 = 10$
 (a) प्रोटीन पाचनशीलता
 (b) प्रोटीन दक्षता अनुपात
 (c) प्रोटीन घुलनशीलता
 (d) सोया नट्स
 (e) तिलहनों की सफाई एवं श्रेणीकरण (ग्रेडिंग)