

No. of Printed Pages : 7

**BPVI-033**

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

**Term-End Examination**

**December, 2021**

**BPVI-033 : MILLING OF WHEAT, MAIZE AND  
COARSE GRAINS**

*Time : 2 Hours*

*Maximum Marks : 50*

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

(ii) All questions carry equal marks.

1. (a) What is mechanical unloading ? Write its advantages. 2+3
- (b) Explain main purpose of wheat washing. 5
2. (a) Write the advantages of roller mills over stone mills in wheat milling. 5
- (b) What is bran finisher ? Explain its purpose in milling of wheat. 2+3

3. (a) Explain features of a turbo sifter. 5
- (b) Explain silos used for wheat storage. Write its advantages. 2+3
4. (a) Explain damping and conditioning of cleaned wheat. 5
- (b) What is break system in wheat milling ? Write its aim. 3+2
5. (a) What is sifting ? Explain its role in milling of wheat. 2+3
- (b) Differentiate between screw and chain conveyors. 5
6. (a) List different types of pneumatic conveying systems. Explain any **one** in brief. 5
- (b) Describe the important uses of maize. 5
7. (a) Discuss the process of wet milling of maize. 5
- (b) Describe different traditional products prepared from coarse grains. 5

**P. T. O.**

8. Write short notes on any *four* of the following :

$$4 \times 2\frac{1}{2} = 10$$

- (a) Pneumatic loading of grains
- (b) Reduction system in wheat milling
- (c) Purification in wheat milling
- (d) Importance of dietary fibre
- (e) Dehulling of coarse cereals

## BPVI-033

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

सत्रांत परीक्षा

दिसम्बर. 2021

बी. पी. वी. आई.-033 : गेहूँ, मक्का और  
मोटे अनाजों की पिसाई

समय : 2 घण्टे

अधिकतम अंक : 50

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

(ii) सभी प्रश्नों के अंक समान हैं।

1. (क) यांत्रिक अभारण क्या है ? इसके लाभ लिखिए।

2+3

(ख) गेहूँ की धलाई के प्रमुख उद्देश्य की व्याख्या  
कीजिए।

5

2. (क) गेहूँ की पिसाई के संदर्भ में स्टोन मिलों की तलना में रोल मिलों के लाभ लिखिए। 5
- (ख) चोकर परिसज्जक क्या है ? गेहूँ की पिसाई के संदर्भ में इसके उद्देश्य की व्याख्या कीजिए। 2+5
3. (क) टर्बो सिफ्टर की विशेषताओं की व्याख्या कीजिए। 5
- (ख) गेहूँ भंडारण के लिए इस्तेमाल किए जाने वाले संधान कक्षों (साइलो) की व्याख्या कीजिए। इसके लाभ लिखिए। 2+3
4. (क) स्वच्छ गेहूँ के आर्द्रन और प्रानकलन की व्याख्या कीजिए। 5
- (ख) गेहूँ की मिलिंग में ब्रेक प्रणाली क्या है ? इसका उद्देश्य लिखिए। 3+2
5. (क) छनाई क्या है ? गेहूँ की पिसाई में इसकी भूमिका की व्याख्या कीजिए। 2+3

- (ख) स्क्र और चैन (शंखला) संवाहकों में अन्तर स्पष्ट कीजिए। 5
6. (क) वातित संवहन प्रणालियों के विभिन्न प्रकारों की सची बनाइए। इनमें से किसी एक की संक्षेप में व्याख्या कीजिए। 5
- (ख) मक्का के प्रमुख उपयोगों का वर्णन कीजिए। 5
7. (क) मक्का की आर्द्र मिलिंग प्रक्रिया की चर्चा कीजिए। 5
- (ख) मोटे अनाजों से निर्मित किए जाने वाले विभिन्न पारंपरिक उत्पादों का वर्णन कीजिए। 5
8. निम्नलिखित में से किन्हीं चार पर संक्षिप्त टिप्पणियाँ लिखिए :  $4 \times 2\frac{1}{2} = 10$
- (क) अनाजों का वातित भारण

- (ख) गेहूँ की मिलिंग में न्यनीकरण प्रणाली
- (ग) गेहूँ की मिलिंग में शोधन
- (घ) आहारीय रेशे का महत्व
- (ङ) मोटे अनाजों का विशल्कन/छिलका निकालना