

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

Term-End Examination

December, 2021

BPVI-036 : PROCESSING OF PULSES AND OILSEEDS

Time : 2 hours

Maximum Marks : 50

Note : Attempt any **five** questions. All questions carry equal marks.

1. (a) Write the importance of pulses in human nutrition. 3
- (b) Describe Home Scale method of pulse milling. 7
2. (a) What is puffing of pulses ? Why is it done ? 4
- (b) With the help of a flow diagram describe arhar milling by dry method. 6
3. (a) What are the uses of Linseed oil ? 2
- (b) Name the mills for mechanical oil extraction from oilseeds. Explain any one mill in detail. 8

4. (a) Give the general outline of soybean food use based on classification according to oil beans and food beans. 4
- (b) Describe the method of preparation of full fat soyflour. 6
5. (a) What are the advantages of soyfoods in the diet ? 2
- (b) What is the role of extrusion cooking in soybean processing ? Classify and explain the different extruded soy products. 8
6. (a) How is crude oil refined ? 5
- (b) How are deoiled cakes of groundnut and safflower utilised ? 5
7. Write short notes on any **four** of the following : $4 \times 2 \frac{1}{2} = 10$
- (a) Soy Paneer (Tofu)
- (b) Size reduction in oilseeds
- (c) Drying of soybean
- (d) Protein efficiency ratio
- (e) Curative properties of pulses
8. Write advantages of solvent oil extraction method over mechanical oil expulsion method. Explain in detail the solvent oil extraction method. 10

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

सत्रांत परीक्षा

दिसम्बर, 2021

बी.पी.वी.आई.-036 : दालों और तिलहनों का प्रसंस्करण

समय : 2 घण्टे

अधिकतम अंक : 50

नोट : किन्हीं पाँच प्रश्नों के उत्तर दीजिए । सभी प्रश्नों के अंक समान
हैं ।

1. (क) मानव पोषण में दालों का महत्त्व लिखिए । 3
(ख) दालों के मिलीकरण की घरेलू स्तर की विधि का वर्णन कीजिए । 7
2. (क) दालों का फुल्लन क्या है ? यह क्यों किया जाता है ? 4
(ख) प्रवाह चित्र की सहायता से शुष्क विधि के द्वारा अरहर मिलीकरण का वर्णन कीजिए । 6
3. (क) अलसी के तेल के क्या उपयोग हैं ? 2
(ख) तिलहनों से यांत्रिक तेल निष्कर्षण मिलों के नाम लिखिए । किसी एक मिल की विस्तार से व्याख्या कीजिए । 8

4. (क) तेल फलियों और खाद्य फलियों के वर्गीकरण पर आधारित सोयाबीन आहार उपयोग की सामान्य रूपरेखा प्रस्तुत कीजिए । 4
- (ख) पूर्ण वसा-युक्त सोया आटा तैयार करने की विधि का वर्णन कीजिए । 6
5. (क) आहार में सोया खाद्य-पदार्थों के लाभ क्या हैं ? 2
- (ख) सोयाबीन प्रसंस्करण में बहिर्वेधन पकाई की क्या भूमिका है ? विभिन्न सोया बहिर्वेधित उत्पादों को वर्गीकृत कीजिए और उनकी व्याख्या कीजिए । 8
6. (क) कच्चे तेल को किस प्रकार परिष्कृत किया जाता है ? 5
- (ख) मूँगफली और कुसुम से तेल निकली खली का उपयोग किस प्रकार किया जाता है ? 5
7. निम्नलिखित में से किन्हीं **चार** पर संक्षिप्त टिप्पणियाँ लिखिए : $4 \times 2 \frac{1}{2} = 10$
- (क) सोया पनीर (टोफू)
- (ख) तिलहनों का आमामप न्यूनीकरण
- (ग) सोयाबीन का शुष्कन
- (घ) प्रोटीन दक्षता अनुपात
- (ङ) दलहनों के स्वास्थ्य संबंधी गुण
8. यांत्रिक तेल निष्कर्षण विधि की तुलना में विलायक तेल निष्कर्षण विधि के लाभ लिखिए । विलायक तेल निष्कर्षण विधि की विस्तार से व्याख्या कीजिए । 10