

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

Term-End Examination

December, 2022

BPVI-035 : PADDY PROCESSING

Time : 2 hours

Maximum Marks : 50

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

1. (a) Explain the composition of rice. 5
- (b) Describe the classification of rice based on their size and shape. 5
2. (a) Differentiate between cold and hot water parboiling. 5
- (b) Explain the principle of evaporation of water. 5

- 3.** (a) Write the effects of drying on grain quality. 5
- (b) Calculate the moisture content on dry basis if moisture content on wet basis is 20%. 5
- 4.** (a) Write the essential requirements of a good boiler. 5
- (b) Discuss the important points considered while constructing rural grain storage structure. 5
- 5.** (a) Differentiate between grading and sorting. 5
- (b) Discuss the working principles of vertical cone type polisher for rice. 5
- 6.** (a) Define fortification of rice. Write different methods of fortification of rice. 5
- (b) Why is parboiled rice used for canning? 5
- 7.** (a) What is rice bran? Write its importance in animal feed. 5
- (b) Explain the process of gasification with the help of flow diagram. 5

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

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

- (a) Quick Cooking Rice
 - (b) Fluidization
 - (c) Destoner
 - (d) Drying Efficiency
 - (e) Broken Rice
-

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

सत्रांत परीक्षा

दिसम्बर, 2022

बी.पी.वी.आई.-035 : धान प्रसंस्करण

समय : 2 घण्टे

अधिकतम अंक : 50

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

1. (क) चावल के संघटन की व्याख्या कीजिए। 5
(ख) आकार और आकृति के आधार पर चावलों के
वर्गीकरण का वर्णन कीजिए। 5
2. (क) ठंडे और गर्म जल में हल्का उबालने में अंतर स्पष्ट
कीजिए। 5
(ख) जल के वाष्पीकरण के सिद्धांत की व्याख्या कीजिए। 5

3. (क) अनाज की गुणवत्ता पर शुष्कन के प्रभाव लिखिए । 5
(ख) यदि आर्द्र आधार पर आर्द्रता की मात्रा 20% है, तो शुष्क आधार पर आर्द्रता की मात्रा की गणना कीजिए । 5
4. (क) अच्छे बॉयलर के लिए अनिवार्य आवश्यकताएँ लिखिए । 5
(ख) ग्रामीण अनाज भंडारण संरचना बनाते समय ध्यान में रखे जाने वाले महत्त्वपूर्ण बिंदुओं की चर्चा कीजिए । 5
5. (क) श्रेणीकरण और छँटाई में अंतर स्पष्ट कीजिए । 5
(ख) चावल के लिए लंबवत शंकु प्रकार के पॉलिश करने वाले उपकरण के कार्यकारी सिद्धांतों की चर्चा कीजिए । 5
6. (क) चावल के समृद्धिकरण को परिभाषित कीजिए । चावल के समृद्धिकरण की विभिन्न विधियाँ लिखिए । 5
(ख) डिब्बाबंद उत्पाद के रूप में हल्के उबले चावल का उपयोग क्यों किया जाता है ? 5
7. (क) चावल का चोकर क्या है ? पशु आहार के रूप में इसका महत्त्व लिखिए । 5
(ख) गैसीकरण की प्रक्रिया की प्रवाह आरेख की सहायता से व्याख्या कीजिए । 5

8. निम्नलिखित में से किन्हीं चार पर संक्षिप्त टिप्पणियाँ

लिखिए :

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

(क) शीघ्र पकाया जाने वाला चावल

(ख) तरलीकरण (द्रवीकरण)

(ग) कंकड़-पत्थर हटाने वाला यंत्र

(घ) शुष्कन क्षमता

(ङ) खंडित चावल
