

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

Term-End Examination

December, 2022

BPVI-036 : PROCESSING OF PULSES AND OILSEEDS

Time : 2 hours

Maximum Marks : 50

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

1. Describe in detail the commercial methods of pulse milling. 10

2. (a) Why is polishing of dal done ? Briefly describe the dal polishing methods. 2+3
(b) How is loosening of husk done in pulses ? 5

3. (a) What are the different methods for assessing protein quality ? Describe any one method. 2+3
(b) How is full fat soy flour prepared at domestic scale ? 5

4. (a) Indicate the purpose of soy supplementation in bakery products. 2
- (b) Explain the manufacturing of soy milk and soy paneer. 8
5. (a) What is the importance of oilseeds in human diet ? 3
- (b) Explain the continuous solvent oil extraction method of soybean. 7
6. (a) What are the main sources of vegetable oil ? 2
- (b) Describe the unit operations for oil extraction. 8
7. (a) How is the deoiled cake utilised ? 5
- (b) Explain the screen air cleaner-cum-grader for oilseeds. 5
8. Write short notes on any **four** of the following : $4 \times 2 \frac{1}{2} = 10$
- (a) Food Value of Pulses
- (b) Splitting of Pulses
- (c) Size Reduction and Flaking of Oilseeds
- (d) Uses of Linseed Oil
- (e) Protein Digestibility
-

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.-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. दलहन मिलीकरण की व्यावसायिक विधियों का विस्तार से वर्णन कीजिए। 10
2. (क) दाल को पॉलिश क्यों किया जाता है ? दाल को पॉलिश करने की विधियों का संक्षेप में वर्णन कीजिए। 2+3
(ख) दालों के छिलके को किस प्रकार ढीला किया जाता है ? 5
3. (क) प्रोटीन गुणवत्ता के मूल्यांकन की विभिन्न विधियाँ कौन-सी हैं ? किसी एक विधि का वर्णन कीजिए। 2+3
(ख) घरेलू स्तर पर पूर्ण वसा-युक्त सोया आटा किस प्रकार तैयार किया जाता है ? 5

4. (क) बेकरी उत्पादों में सोया संपूरण (सप्लीमेंटेशन) का उद्देश्य लिखिए । 2
- (ख) सोया दूध और सोया पनीर बनाने की विधि की व्याख्या कीजिए । 8
5. (क) मानव आहार में तिलहनों का क्या महत्त्व है ? 3
- (ख) सोयाबीन की सतत विलायक तेल निष्कर्षण विधि की व्याख्या कीजिए । 7
6. (क) वनस्पति तेल के मुख्य स्रोत क्या हैं ? 2
- (ख) तेल निष्कर्षण के लिए इकाई प्रचालनों का वर्णन कीजिए । 8
7. (क) तेल निकली खली का उपयोग किस प्रकार किया जाता है ? 5
- (ख) तिलहनों के लिए स्क्रीन एयर क्लीनर-कम-ग्रेडर की व्याख्या कीजिए । 5
8. निम्नलिखित में से किन्हीं चार पर संक्षिप्त टिप्पणियाँ लिखिए : $4 \times 2 \frac{1}{2} = 10$
- (क) दालों का खाद्य मूल्य
- (ख) दालों का दलना
- (ग) तिलहनों का आमामप न्यूनीकरण और पत्रकन
- (घ) अलसी के तेल के उपयोग
- (ङ) प्रोटीन पाचनशीलता