

00260

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

Term-End Examination

June, 2012

**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 short note on *any five* of the following:
(i) Weeding Practice 5x1=5
(ii) Drying
(iii) Nitrogen Fixation
(iv) Blanching
(v) Grading
(vi) Defatted Flour
- (b) What is puffing of pulses ? Why it is done ? 2+3
2. (a) What do you understand by dehusking of dal ? 2
- (b) Define cleaning of pulses. List the two important types of cleaners used for it. 1+2
- (c) Describe the importance of loosening of husk also list the different methods used for it. 5

3. (a) Enumerate the nutritional quality of soy oil. 5
- (b) Why soy considered as a major source of vegetable protein ? 2
- (c) What do you understand by protein efficiency ratio ? 3

4. (a) List the different types of soy flours available. 3+3
Enumerate the preparation process of Full Fat soy flour.
- (b) Define by - product. Name two by - 2+2
products of soy processing

5. (a) Write suitable soil type for mustard. List the 1+4
four important varieties of sunflower.
- (b) Explain the importance of oil-seeds in 5
human diet

6. (a) Explain in detail solvent oil extraction 5
method.
- (b) Why refining of edible oils is required ? 5

7. (a) Explain the working of screen air cleaner 5
cum grader.
- (b) Explain Arhar milling with the help of a neat 5
flow diagram.

8. (a) Which soil is suitable for black gram? Name 1+4
four important varieties of black gram.

(b) Fill in the gaps :- 5×1=5

- (i) On an average 100 gm pulses contain _____ gm protein.
 - (ii) The yield of puffed product is _____ by weight.
 - (iii) Soy bean contain about _____ protein.
 - (iv) Oilseed and _____ are main source of fat.
 - (v) In a balance diet, oil and fats requirement per person per day for non vegetarians is _____ gm.
- _____

खाद्यान्न, दलहन एवं तिलहन से मूल्य संवर्धित
उत्पादों के उत्पादन में डिप्लोमा कार्यक्रम
(डी.पी.वी.सी.पी.ओ.)

सत्रांत परीक्षा

जून, 2012

बी.पी.वी.आई.-036 : दलहनों एवं तिलहनों का प्रसंस्करण

समय : 2 घण्टे

अधिकतम अंक : 50

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

(ii) सभी प्रश्नों के अंक समान हैं।

1. (a) किन्हीं पाँच पर संक्षेप में नोट लिखिए : 5x1=5
- (i) निराई (Weeding) संबंधी व्यवहार
- (ii) शुष्कन
- (iii) नाइट्रोजन स्थिरीकरण
- (iv) विवर्णन (धवलीकरण)
- (v) श्रेणीकरण (ग्रेडिंग)
- (vi) वसारहित आटा (Flour)
- (b) दालों का फुलाव (puffing) क्या है? यह क्यों किया जाता है? 2+3
2. (a) दाल का छिलका उतारना (dehusking) से आप क्या समझते हैं? 2

- (b) दालों की सफाई को परिभाषित कीजिए। इसके लिए प्रयुक्त दो महत्वपूर्ण किस्म के स्वच्छकों (cleaners) की सूची बनाइए। 1+2
- (c) भूसी (husk) को ढीला करने के महत्व को स्पष्ट कीजिए। इसके लिए प्रयुक्त विभिन्न विधियों की सूची भी बनाइए। 5
3. (a) सोया तेल की पोषणिक गुणवत्ता की सूची बनाइए। 5
- (b) सोया को वानस्पतिक प्रोटीन का मुख्य स्रोत क्यों माना जाता है। 2
- (c) प्रोटीन क्षमता अनुपात से आप क्या समझते हैं? 3
4. (a) उपलब्ध सोया आटे के विभिन्न प्रकारों की सूची बनाइए। संपूर्ण वसायुक्त सोया आटे की निर्माण प्रक्रिया की सूची बनाइए। 3+3
- (b) उपोत्पादों को परिभाषित कीजिए। सोया प्रसंस्करण के दो उपोत्पादों के नाम लिखिए। 2+2
5. (a) सरसों के लिए मृदा, के उचित प्रकार को लिखिए। सूरजमुखी की चार महत्वपूर्ण किस्मों की सूची बनाइए। 1+4
- (b) मानव आहार में तिलहनों के महत्व को स्पष्ट कीजिए। 5
6. (a) विलायक तेल निष्कर्षण विधि को सविस्तार स्पष्ट कीजिए। 5

- (b) खाद्य (edible) तेलों को परिष्कृत करना क्यों ज़रूरी होता है? 5
7. (a) स्क्रिन एयर क्लिनर एवं ग्रेडर की कार्यप्रणाली को स्पष्ट कीजिए। 5
- (b) अरहर की दलाई को साफ फलो रेखाचित्र की सहायता से स्पष्ट कीजिए। 5
8. (a) उड़द की दाल के लिए कौन सी मृदा उचित होती है? 1+4
उड़द की दाल की चार महत्वपूर्ण किस्मों के नाम लिखिए।
- (b) रिक्त स्थानों की पूर्ति कीजिए : 5x1=5
- (i) औसतन 100 ग्राम दालों में _____ ग्राम प्रोटीन होती है।
- (ii) फूले उत्पाद का यील्ड भार से _____ होता है।
- (iii) सोयाबीन में लगभग _____ प्रोटीन होती है।
- (iv) तिलहन और _____, वसा के मुख्य स्रोत हैं।
- (v) संतुलित आहार में, माँसाहारियों के लिए, प्रति व्यक्ति प्रति दिवस, तेल एवं वसा की आवश्यकता _____ ग्राम होती है।