

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

**Term-End Examination  
June, 2013**

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

*Time : 2 hours*

*Maximum Marks : 50*

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

1. (a) What is the advantage of using preliminary cleaning machines in a flour mill. 5
- (b) Differentiate break rollers and reduction rollers. 5
  
2. (a) Give the main advantages of roller mills over stone mills. 5
- (b) Define the terms : 5x1=5
  - (i) Purifier
  - (ii) Bran
  - (iii) Belt conveyer
  - (iv) Antioxidants
  - (v) Tempering

- |    |     |   |        |
|----|-----|---|--------|
| 3. | (a) | Describe pattern of production and utilization of coarse grains in the country.               | 5      |
|    | (b) | How and why is oat milling different from the milling of wheat ?                              | 5      |
| 4. | (a) | Explain the working of a barley pearler with a neat sketch.                                   | 5      |
|    | (b) | Why roller milling is not generally employed for milling sorghum.                             | 5      |
| 5. | (a) | Make a flow diagram of the CFTRI maize dry milling process highlighting the important points. | 6      |
|    | (b) | Sketch and explain the maize dehuller.  | 4      |
| 6. | (a) | What are the constraints in the consumption of coarse grains.                                 | 5      |
|    | (b) | Mention the various agencies that help in quality assurance of value added products.          | 5      |
| 7. | (a) | Make a flow diagram of the process for the production of shelf-stable sorghum flour.          | 5      |
|    | (b) | What are the factors that contribute to the quality of value added products ?                 | 5      |
| 8. |     | Explain briefly the terms :   | 5x2=10 |
|    | (a) | Conditioning of grains  |        |
|    | (b) | Decortication   |        |
|    | (c) | RTE Snack food  |        |
|    | (d) | Convenience products  |        |
|    | (e) | Puffed grains   |        |

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

सत्रांत परीक्षा

जून, 2013

बी.पी.वी.आई.-033 : गोहूँ, मक्का और मोटे अनाजों की  
मिलिंग

समय : 2 घण्टे

अधिकतम अंक : 50

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

1. (a) आटे की चक्की ( मिल ) में प्रारंभिक साफ-सफाई मशीनों के प्रयोग का लाभ क्या है? 5
- (b) ब्रेक रोलरों और रिडक्शन रोलरों के अंतर को स्पष्ट कीजिए। 5
2. (a) पत्थर (stone) मिलों की तुलना में रोलर मिलों के मुख्य फायदों को लिखिए। 5
- (b) निम्नलिखित को परिभाषित कीजिए : 5x1=5  
(i) शोधक (ii) चोकर  
(iii) पट्टा संवाहक (iv) प्रति ऑक्सीकारक  
(v) टेम्परिंग
3. (a) देश में मोटे अनाजों के उत्पादन एवं सदुपयोग के पैटर्न का वर्णन कीजिए। 5
- (b) गोहूँ की पिसाई से जई की पिसाई कैसे और क्यों भिन्न है? 5

4. (a) जौ पर्लर (pearler) की कार्यप्रणाली को साफ रेखाचित्र की सहायता से स्पष्ट कीजिए। 5
- (b) ज्वार (सोरघम) की पिसाई के लिए, सामान्यतौर पर रोलर मिलिंग का प्रयोग क्यों नहीं किया जाता? 5
5. (a) सी.एफ.टी.आर.आई. (CFTRI) की मक्का की शुष्क पिसाई प्रक्रिया का फ्लो रेखाचित्र, इसके महत्वपूर्ण बिंदुओं को दर्शाते हुए बनाइए। 6
- (b) मक्का डिहल्लर (छिलका उतारना) को रेखाचित्र सहित स्पष्ट कीजिए। 4
6. (a) मोटे अनाजों के उपभोग संबंधी अवरोध कौन से हैं? 5
- (b) मूल्य संवर्धित उत्पादों के गुणवत्ता आश्वासन में सहायक विविध एजेंसियों का उल्लेख कीजिए। 5
7. (a) निधानी-स्थिर (shelf-stable) ज्वार (सोरघम) के आटे के उत्पादन की प्रक्रिया को फ्लो रेखाचित्र से दर्शाइए। 5
- (b) मूल्य संवर्धित उत्पादों की गुणवत्ता में सहायक कारकों को स्पष्ट कीजिए। 5
8. संक्षेप में स्पष्ट कीजिए : 5x2=10
- (a) अनाज का अनुकूलन
- (b) निर्वल्कन
- (c) आर.टी.ई. स्नैक फूड
- (d) आसानी से उपलब्ध उत्पाद
- (e) पफदार (puffed) अनाज