

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

**Term-End Examination**

**June, 2013**

**BPVI-035 : PADDY PROCESSING**

*Time : 2 hours*

*Maximum Marks : 50*

*Note : Attempt any five questions.*

1. Describe in brief the Pests which affect rice. 10
  
2. (a) Describe CFTRI method of Parboiling. 5+5  
(b) What is the effect of Parboiling on cooking quality and texture of Rice ?
  
3. (a) What do you mean by drying efficiency ? 5+5  
(b) How does drying affect the grain quality ?
  
4. (a) What do you mean by Thermal efficiency of Boiler ? 5+5  
(b) Name at least six mountings and accessories of Boilers.

5. (a) What do you mean by controlled and modified atmosphere storage ? 5+5  
(b) Describe the four characteristics for cleaning and sorting of grains.
6. (a) Describe in brief the traditional method of manufacturing Rice Noodles. 5+5  
(b) What do you understand by Fortified Rice ?
7. Describe in brief the process of refining of Rice Bran oil. 10
8. Write short notes on *any four* : 2.5x4=10  
(a) Degree of Polish of Rice  
(b) Factors affecting the Physical quality of Paddy and Rice  
(c) Hot water Paraboiling  
(d) Colour Sorter  
(e) Husk Separator  
(f) Use of Rice Bran as Animal feed
-

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

सत्रांत परीक्षा

जून, 2013

बी.पी.वी.आई.-035 : धान प्रसंस्करण

समय : 2 घण्टे

अधिकतम अंक : 50

नोट : किन्हीं पाँच प्रश्नों के उत्तर दीजिए।

1. चावल को प्रभावित करने वाले नाशक कीटों का संक्षेप में वर्णन 10  
कीजिए।
2. (a) उसनन की सी.एफ.टी.आर.आई. विधि का वर्णन 5+5  
कीजिए।  
(b) चावल की कुकिंग गुणवत्ता और संरचना पर उसनन का  
प्रभाव क्या है?
3. (a) शुष्कन सक्षमता से आप क्या समझते हैं? 5+5  
(b) शुष्कन, चावल की गुणवत्ता को कैसे प्रभावित करता  
है?
4. (a) बॉयलर की ऊष्मीय (थर्मल) सक्षमता से आप क्या 5+5  
समझते हैं?  
(b) बॉयलरों की कम से कम छह माऊंटिंग और सहायक  
सामग्रियों के नाम लिखिए।

5. (a) नियंत्रित और परिवर्तित वायुमंडलीय भंडारण से आप क्या समझते हैं? 5+5
- (b) दानों (चावल) की साफ-सफाई और छँटाई के लिए, चार विशेषताओं का वर्णन कीजिए।
6. (a) राइस नूडल्स बनाने की पारंपरिक विधि का संक्षेप में 5+5 वर्णन कीजिए।
- (b) पौष्टिक बने (Fortified) चावल से आप क्या समझते हैं?
7. चावल चोकर (bran) ऑयल के परिष्करण की प्रक्रिया का संक्षेप में वर्णन कीजिए। 10
8. किन्हीं चार पर संक्षेप में नोट लिखिए : 2.5x4=10
- (a) चावल की पॉलिश की डिग्री
- (b) धान एवं चावल की भौतिक गुणवत्ता को प्रभावित करने वाले कारक
- (c) गर्म जल उसनन
- (d) कलर सार्टर
- (e) भूसी (husk) पृथक्करण
- (f) पशु चारे के रूप में चावल की भूसी का उपयोग