

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

Term-End Examination

June, 2014

BPVI-036 : PROCESSING OF PULSES & OIL SEEDS

Time : 2 hours

Maximum Marks : 50

Note : Attempt any five questions.

1. (a) Write natural benefits and curative properties of pulses. 3
- (b) What do you mean by pulse milling 2
- (c) Explain the dry method of pulse milling with a flow diagram. 5
2. (a) What is the purpose of polishing of dal. 2
- (b) Write any one method of polishing of dal 3
- (c) Write the process of manufacturing of besan. 5
3. (a) Write chemical composition of soybean. 5
- (b) Based on classification as oil, write different uses of soybean. 5

4. (a) Write uses of full fat soy flour in human food. 3
- (b) Describe the process steps involved in making full fat soy flour. 7
5. (a) Write names of oilseed crops grown in India. 3
- (b) Describe the pretreatments which can improve oil yield during extraction from oilseeds 7
6. (a) Briefly discuss different types of mills used for mechanical extraction of oil. 4
- (b) Describe the process of solvent extraction of oil from oilseeds. 6
7. (a) Describe the process of refining of crude oil into edible oil. 7
- (b) Write different uses of deoiled cake obtained from oil mills. 3

8. Write short notes on *any four* of the following: $2\frac{1}{2}\times 4=10$

- (a) Air screen cleaner-cum-grader
- (b) Dehusking of pulses
- (c) Soy nuts
- (d) Medium fat soy flour
- (e) Puffing of pulses
- (f) Soy paneer.

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

सत्रांत परीक्षा
जून, 2014

बी.पी.वी.आई.—036 : दलों और तिलहनों का प्रसंस्करण

समय : 2 घण्टे

अधिकतम अंक : 50

नोट : किन्हीं पाँच प्रश्नों के उत्तर दीजिए।

1. (क) दलहनों के प्राकृतिक लाभ और स्वास्थ्य संबंधी गुण लिखिए ; 3
- (ख) दालों के मिलीकरण से क्या अभिप्राय है? 2
- (ग) प्रवाह चित्र के साथ दाल मिलीकरण की शुष्क विधि को स्पष्ट कीजिए। 5
2. (क) दाल को पॉलिश करने का उद्देश्य क्या है? 2
- (ख) दाल को पॉलिश करने की कोई एक विधि लिखिए। 3
- (ग) बेसन के निर्माण की प्रक्रिया लिखिए। 5
3. (क) सोयाबीन का रासायनिक संघटन लिखिए। 5

- (ख) सोयाबीन के विभिन्न उपयोग बताईए। तेल के रूप में वर्गीकरण के आधार पर सोयाबीन के विभिन्न उपयोग लिखिए। 5
4. (क) मानव आहार में पूर्ण वसायुक्त सोया आटे के उपयोग लिखिए। 3
- (ख) पूर्ण वसा युक्त सोया आटा बनाने में सम्मिलित प्रक्रिया के चरणों का वर्णन कीजिए। 7
5. (क) भारत में उगाई जाने वाली तिलहन फसलों के नाम लिखिए। 3
- (ख) तिलहनों से निष्कर्षण के दौरान तेल उत्पादन को बढ़ाने वाले पूर्व उपचारों का वर्णन कीजिए। 7
6. (क) तेल के यांत्रिक निष्कर्षण के लिए प्रयुक्त होने वाली विभिन्न प्रकार की मिलों की संक्षेप में चर्चा कीजिए। 4
- (ख) तिलहनों से तेल के विलायक निष्कर्षण की प्रक्रिया का वर्णन कीजिए। 6
7. (क) कच्चे तेल को खाद्य तेल में परिष्कृत करने की प्रक्रिया का वर्णन कीजिए। 7
- (ख) तेल मिलों से प्राप्त होने वाले तेल रहित खली (केक) के विभिन्न उपयोग लिखिए। 3

8. निम्नलिखित में से **किन्हीं चार** पर संक्षिप्त टिप्पणीयाँ $2\frac{1}{2} \times 4 = 10$ लिखिए।

- (क) एयर स्क्रीन क्लीनर-कम-ग्रेडर
- (ख) दालों का छिलका उतारना
- (ग) सोया नट्स
- (घ) मध्यम वसायुक्त सोया आटा
- (ङ) दालों का फुल्लन
- (च) सोया पनीर

————— *** —————