

00832

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

**Term-End Examination**

**June, 2016**

**BPVI-035 : PADDY PROCESSING**

*Time : 2 hours*

*Maximum Marks : 50*

---

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

---

1. (a) Describe five major diseases and pests which affect paddy production. 5
- (b) What are the factors which affect milling quality of paddy ? 5
2. (a) Describe cold and hot water parboiling methods for paddy. 5
- (b) Describe any three tests for parboiled paddy. 5
3. (a) How can you convert the moisture content of grain from wet basis to dry basis ? 5
- (b) If a bag of rice weighing 45 kg is stored at 20% moisture content (wb) and is reduced to 10% moisture content (wb) after some time find the loss of weight of rice. 5

4. (a) List and briefly discuss mechanical devices for power transmission. 5  
(b) Describe a Batch-in-Bin Dryer in brief. 5
5. (a) How boilers are classified ? 5  
(b) With the help of a table compare an 'Impulse Turbine' with 'Reaction Turbine'. 5
6. (a) What do you understand by storage losses of food grains ? How can these be controlled ? 5  
(b) How do you classify 'graders and sorters' on the basis of their grading principle ? 5
7. (a) Draw a flow chart of important operations in a Modern Rice Mill. 5  
(b) Describe three rice based products. 5
8. Write short notes on any five : 2x5=10  
(a) Precooked rice cereal  
(b) Drying of seed grain  
(c) Rice Noodles  
(d) Degree of Polish of Rice  
(e) Husk separator  
(f) Brown rice flour  
(g) Anti-nutritional factors in rice brain  
(h) Use of Rice Husk as insulating material
-

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

सत्रांत परीक्षा

जून, 2016

बी.पी.वी.आई.-035 : धान प्रसंस्करण

समय : 2 घंटे

अधिकतम अंक : 50

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

1. (a) धान उत्पादन को प्रभावित करने वाले पाँच मुख्य रोगों एवं पाँच नाशकजीवों (पेस्टों) का वर्णन कीजिए। 5
- (b) धान की मिलीकरण गुणवत्ता को कौनसे कारक प्रभावित करते हैं? 5
2. (a) धान को ठंडे और गर्म जल में हल्के उबालने की (पारबोइलिंग) विधियों का वर्णन कीजिए। 5
- (b) हल्के उबले (पारबोइल्ड) चावल के किन्हीं तीन परीक्षणों का वर्णन कीजिए। 5
3. (a) दाने की नमी की मात्रा को आप आर्द्र से शुष्क आधार में कैसे परिवर्तित कर सकते हैं? 5
- (b) यदि 45 किलो की चावल की बोरी को 20% नमी की मात्रा (डब्ल्यू बी) पर भंडारित किया जाता है और कुछ समय बाद नमी को 10% तक घटया जाता है। चावल के भार में आई गिरावट का पता लगाइए। 5

4. (a) शक्ति हस्तांतरण के लिए यांत्रिक युक्तियों की सूची बनाइए और संक्षेप में इनकी चर्चा कीजिए। 5
- (b) बैच-इन-बिन शुष्कक (ड्रायर) का संक्षेप में वर्णन कीजिए। 5
5. (a) बॉयलरों को कैसे वर्गीकृत किया जाता है? 5
- (b) 'आवेगी (इम्पल्स) टर्बाइन' की तुलना 'अभिक्रिया (रिएक्शन) टर्बाइन' से तालिका (table) की सहायता से कीजिए। 5
6. (a) खाद्यान्नों (अनाज के दानों) की भंडारण हानियों से आप क्या समझते हैं? इन्हें कैसे नियंत्रित किया जा सकता है? 5
- (b) 'ग्रेडरों और छटाई' युक्तियों को इनके ग्रेडिंग सिद्धांत के आधार पर आप कैसे वर्गीकृत करेंगे? 5
7. (a) आधुनिक चावल मिल की महत्वपूर्ण संक्रियाओं (परिचालनों) का रेखाचित्र (फ्लो-चार्ट) बनाइए। 5
- (b) तीन चावल आधारित उत्पादों का वर्णन कीजिए। 5
8. संक्षेप में **किन्हीं पाँच** पर नोट लिखिए : 2x5=10
- (a) पहले से पका चावल आहार (प्रिकुक्ड राइस सिरिअल)
- (b) अनाज बीजों का शुष्कन
- (c) चावल के नूडल्स
- (d) चावल की पॉलिश की श्रेणी
- (e) छिलका पृथक्कारी (सेपरेटर)
- (f) भूरे चावल का आटा (ब्राउन राइस फ्लोर)
- (g) चावल के चोकर में प्रति-पोषणिक कारक
- (h) रोधी पदार्थ के रूप में चावल की भूसी का उपयोग