

00383

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

**Term-End Examination**

**June, 2017**

**BPVI-035 : PADDY PROCESSING**

*Time : 2 hours*

*Maximum Marks : 50*

- Note :** (i) *Attempt any five questions.*  
(ii) *All questions carry equal marks.*  
(iii) *Use of Calculator is permitted.*

- |    |  |   |
|----|--|---|
| 1. | (a) Differentiate between root system and shoot system of rice plant.        | 5 |
|    | (b) Discuss in detail the cooking quality of rice.                           | 5 |
| 2. | (a) What are the factors affecting physical quality of Paddy ?               | 5 |
|    | (b) Differentiate between cold water and hot water parboiling.               | 5 |
| 3. | (a) What is equilibrium moisture content and how it is determined ?          | 5 |
|    | (b) Describe any two traditional rural storage structures.                   | 5 |
| 4. | (a) Define drying efficiency. Write the factors affecting drying efficiency. | 5 |
|    | (b) Discuss the essential requirements of good boiler.                       | 5 |

5. (a) Write the advantages of bulk storage system over bag storage. 5  
(b) Explain the various steps involved in maintaining cleanliness and hygiene in the storage of food grains. 5
6. (a) Briefly discuss the principle of operation of a spiral separator. 5  
(b) Describe the precautions to be under taken during installation of rice milling equipment. 5
7. (a) What do you understand by rice enrichment process ? Discuss its advantages. 5  
(b) Explain the methods of processing of rice bran for production of protein. 5
8. (a) Explain the commercial method for extraction of starch from rice. 5  
(b) Define **any five** : 5x1=5  
(i) Puddling  
(ii) Silo  
(iii) Screening  
(iv) Degree of milling  
(v) Solvent extraction of oil  
(vi) Pyrolysis
-

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

सत्रांत परीक्षा

जून, 2017

बी.पी.वी.आई.-035 : धान प्रसंस्करण

समय : 2 घंटे

अधिकतम अंक : 50

- नोट : (i) किन्हीं पाँच प्रश्नों के उत्तर दीजिए।  
(ii) सभी प्रश्नों के अंक समान हैं।  
(iii) कैल्कुलेटर प्रयोग की अनुमति है।

1. (a) चावल के पौधे की मूल प्रणाली और प्ररोह प्रणाली के अंतर को स्पष्ट कीजिए। 5  
(b) चावल को पकाने संबंधी गुणवत्ता की सविस्तार चर्चा कीजिए। 5
2. (a) धान की भौतिक गुणवत्ता को प्रभावित करने वाले घटक कौन-से हैं? 5  
(b) ठंडे जल और गर्म जल में हल्का उबालने (पारबॉयलिंग) के अंतर को स्पष्ट कीजिए। 5
3. (a) संतुलन आर्द्रता की मात्रा क्या है और इसका निर्धारण कैसे किया जाता है? 5  
(b) किन्हीं दो परंपरागत ग्रामीण भंडारण संरचनाओं का वर्णन कीजिए। 5

4. (a) शुष्कन क्षमता की परिभाषा दीजिए। शुष्कन क्षमता को प्रभावित करने वाले कारकों को लिखिए। 5
- (b) अच्छे बॉयलरों में किन अनिवार्य आवश्यकताओं का होना ज़रूरी है? चर्चा कीजिए। 5
5. (a) थैलों में भंडारण की तुलना में विपुल भंडारण के लाभों को लिखिए। 5
- (b) अनाज के भंडारण में साफ-सफाई एवं स्वच्छता बनाये रखने में सम्मिलित विविध चरणों का वर्णन कीजिए। 5
6. (a) कुंडलीय पृथक्कारक के परिचालन-सिद्धांत की संक्षेप में चर्चा कीजिए। 5
- (b) चावल के मिलिंग उपकरण को संस्थापित करते समय, किन सावधानियों को बरतना ज़रूरी है? वर्णन कीजिए। 5
7. (a) चावल समृद्धिकरण प्रक्रिया से आप क्या समझते हैं? इसके लाभों की चर्चा कीजिए। 5
- (b) प्रोटीन निर्माण के लिए चावल की चोकर की प्रसंस्करण-विधियों का वर्णन कीजिए। 5
8. (a) चावल से स्टार्च-निष्कर्षण की व्यावसायिक विधि का वर्णन कीजिए। 5
- (b) **किन्हीं पाँच** को परिभाषित कीजिए : **5x1=5**
- (i) गीली जुताई
- (ii) कोठार
- (iii) छनाई
- (iv) मिलिंग की मात्रा
- (v) तेल का विलायक निष्कर्षण
- (vi) पाइरोलिसिस