

No. of Printed Pages : 6

**BPVI-033**

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

**Term-End Examination**

**June, 2023**

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

*Time : 2 Hours*

*Maximum Marks : 50*

---

**Note :** (i) *Attempt any five questions.*

(ii) *All questions carry equal marks.*

---

---

1. (a) What is 'WEIN HOLD System' ? Write its merits and demerits. 2+3
- (b) Define water addition. Enlist machines used for water addition. 2+3
2. (a) Explain construction and working principle of vertical stone mills. 5

**P. T. O.**

- (b) Write advantages and disadvantages of sheds and silos for storing of wheat. 5
3. (a) Briefly describe the production of flakes from maize. 5
- (b) Differentiate between chain conveyor and belt conveyor. 5
4. (a) Describe the role of size and shape of endosperm structure on processing properties of maize. 5
- (b) Differentiate between pneumatic pressure and pneumatic suction system. 5
5. Discuss the traditional milling method of coarse cereals and millets with the help of a flow diagram. 10
6. Explain the CFTRI maize dry milling process with the help of a flow diagram. 10
7. (a) What are the important uses of maize ? 5
- (b) Explain the production of Ragi Papads. 5

8. Write short notes on any *four* of the following :

4×2.5=10

- (a) Poran Finisher
- (b) Turbo sifter
- (c) Break system
- (d) Pre-cleaning
- (e) Reduction system

**BPVI-033**

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

सत्रांत परीक्षा

जून, 2023

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

समय : 2 घण्टे

अधिकतम अंक : 50

**नोट :** (i) किन्हीं पाँच प्रश्नों के उत्तर दीजिए।

(ii) सभी प्रश्नों के अंक समान हैं।

- 
1. (क) 'वाइनहोल्ड प्रणाली' क्या है ? इसके लाभ और हानियाँ लिखिए। 2+3
  - (ख) जलयोजन को परिभाषित कीजिए। जलयोजन के लिए इस्तेमाल की जाने वाली मशीनों की सूची तैयार कीजिए। 2+3

2. (क) ऊर्ध्वाधर स्टोन मिलों की रचना और प्रचालन सिद्धान्त की व्याख्या कीजिए। 5
- (ख) गेहूँ के भंडारण के लिए शेड और संधान कक्षों (साइलो) के लाभ और हानियाँ लिखिए। 5
3. (क) मक्का से पत्रक (फ्लैक्स) बनाने की प्रक्रिया का संक्षेप में वर्णन कीजिए। 5
- (ख) गुंखला (चेन) संवाहक और पट्टी (बेल्ट) संवाहक में अंतर स्पष्ट कीजिए। 5
4. (क) मक्का के प्रसंस्करण गुणों पर भ्रूणपोष की संरचना और आमाप की भूमिका का वर्णन कीजिए। 5
- (ख) वातित दाब और वातित चूषण प्रणाली के बीच अंतर स्पष्ट कीजिए। 5
5. मोटे अनाजों और मिलैट्स की पारंपरिक मिलिंग विधि की प्रवाह-आरेख की सहायता से चर्चा कीजिए। 10
6. सी. एफ. टी. आर. आई. मक्का की शुष्क मिलिंग प्रक्रिया की प्रवाह-आरेख की सहायता से व्याख्या कीजिए। 10

7. (क) मक्का के प्रमुख उपयोग क्या हैं ? 5  
(ख) रागी पापड़ बनाने की प्रक्रिया की व्याख्या कीजिए। 5
8. निम्नलिखित में से किन्हीं चार पर संक्षिप्त टिप्पणियाँ लिखिए :  $4 \times 2.5 = 10$
- (क) चोकर परिसज्जक  
(ख) टर्बो सिफ्टर  
(ग) ब्रेक प्रणाली  
(घ) पूर्व-सफाई  
(ङ) न्यूनीकरण प्रणाली