

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

**Term-End Examination**

**June, 2023**

**BPVI-036 : PROCESSING OF PULSES  
AND OILSEEDS**

*Time : 2 Hours*

*Maximum Marks : 50*

---

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

(ii) *All questions carry equal marks.*

---

---

1. (a) Give the names of any *four* varieties of green grams. 2
- (b) Explain the home scale methods of pulse milling with reference to Arhar dal and Bengal gram. 8
2. (a) How is Besan manufactured ? 5

- (b) What is puffing of pulses ? Describe the method of puffing of pulses. 2+3
3. (a) Discuss in brief the chemistry and nutritional value of soybean. 5
- (b) How is full fat soyflour prepared at domestic scale ? 5
4. (a) What do you mean by Soynuts ? 2
- (b) Describe the manufacturing process of soy-based bakery products. 8
5. (a) Give the average oil content of mustard and groundnut. 2
- (b) Explain the refining of crude oil with the help of flowsheet. 8
6. Discuss in brief the unit operations for oil extraction. 10
7. (a) What are the different mechanical oil expulsion methods ? Explain any *one* in brief. 2+3
- (b) Write a note on soy paneer. 5

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

4×2.5=10

- (a) Use of pulses
- (b) Dehusking of pulses
- (c) Heat treatment of oilseeds
- (d) Functional properties of proteins
- (e) Seed Morphology

**BPVI-036**

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.-036 : दालों और तिलहनों का प्रसंस्करण

समय : 2 घण्टे

अधिकतम अंक : 50

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

(ii) सभी प्रश्नों के अंक समान हैं।

- 
- 
1. (क) मूँग की किन्हीं चार किस्मों के नाम लिखिए। 2
  - (ख) अरहर दाल और चने के संदर्भ में दाल मिलीकरण की घरेलू स्तर की विधियों की व्याख्या कीजिए। 8
  2. (क) बेसन कैसे बनाया जाता है ? 5

- (ख) दालों का फुल्लन क्या है ? दालों के फुल्लन की विधि का वर्णन कीजिए। 2+3
3. (क) सोयाबीन के रासायनिक एवं पोषणिक मान की संक्षेप में चर्चा कीजिए। 5
- (ख) घरेलू स्तर पर पूर्ण वसा युक्त सोया आटा किस प्रकार तैयार किया जाता है ? 5
4. (क) सोयानट्स से आप क्या समझते हैं ? 2
- (ख) सोया-आधारित बेकरी उत्पादों को बनाने की प्रक्रिया का वर्णन कीजिए। 8
5. (क) सरसों और मूँगफली में तेल की औसत मात्रा लिखिए। 2
- (ख) कच्चे तेल के परिष्करण की प्रवाह-पत्र (फ्लोशीट) की सहायता से व्याख्या कीजिए। 8
6. तेल निष्कर्षण के लिए इकाई प्रचालनों की संक्षेप में चर्चा कीजिए। 10
7. (क) यांत्रिक तेल निष्कर्षण की विभिन्न विधियाँ कौन-सी हैं ? किसी एक की संक्षेप में व्याख्या कीजिए। 2+3
- (ख) सोया पनीर पर एक टिप्पणी लिखिए। 5

8. निम्नलिखित में से किन्हीं चार पर संक्षिप्त टिप्पणियाँ लिखिए : 4×2.5=10

- (क) दालों के उपयोग
- (ख) दालों का छिलका उतारना
- (ग) तिलहनों का ताप उपचार
- (घ) प्रोटीनों के क्रियात्मक गुण
- (ङ) बीज आकृतिविज्ञान