

00847
0000

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

Term-End Examination

December, 2010

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

Time : 2 hours

Maximum Marks : 50

Note : Attempt any five questions.

- | | | | |
|----|-----|--|---|
| 1. | (a) | Describe pulse milling. List various methods used for milling of pulses. | 4 |
| | (b) | With the help of suitable flow sheet describe the wet method of pulse milling. | 6 |
| 2. | (a) | Why polishing of Dal is done in pulse milling industry? | 2 |
| | (b) | Describe any four methods of Dal polishing | 8 |
| 3. | (a) | Describe the process of 'Besan' manufacture. | 5 |
| | (b) | Describe the process of 'papad' manufacture. Which pulses are used in papad making ? | 5 |

4. (a) List the major Soybean producing countries in the world. What is cultivated area and production of Soybean in India and world ? 3
- (b) Write in brief about harvesting, drying and storage methods used for Soybean crop. 7
5. (a) What do you understand by 'Functional properties' (of Soybeans) in relation to proteins. 3
- (b) Give details of the functional properties of Soyprotein products in different food systems such as beverages, meats, soups, baked products, pasta, bakery products, simulated meats, toppings and breads. 7
6. (a) Describe the process of preparation of medium fat Soyflour (MFSF) and Defatted Soyflour (DSF). 4
- (b) Give details of Soy paneer manufacturing process. 6
7. Explain in detail the solvent oil extraction method. What are its advantages ? 10

8. Write short notes :

2½x4=10

- (a) Ghani
 - (b) Protein efficiency ratio
 - (c) Screen air - cleaner - cum grader.
 - (d) Home scale method of Arhar milling
-

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

सत्रांत परीक्षा

दिसम्बर, 2010

बी.पी.वी.आई.-036 : दलहनों एवं तिलहनों का प्रसंस्करण

समय : 2 घण्टे

अधिकतम अंक : 50

नोट : किन्हीं पाँच प्रश्नों के उत्तर दीजिए।

1. (a) दालों की दलाई (मिलिंग) को स्पष्ट कीजिए। दालों की दलाई में प्रयुक्त विविध विधियों की सूची बनाइए। 4
- (b) दालों की दलाई की आर्द्र विधि को उचित फलो शीट की सहायता से स्पष्ट कीजिए। 6
2. (a) दाल दलाई (मिलिंग) उद्योग में दालों की पॉलिश क्यों की जाती हैं? 2
- (b) दाल पॉलिशिंग की किन्हीं चार विधियों का वर्णन कीजिए। 8
3. (a) 'बेसन' निर्माण की प्रक्रिया का वर्णन कीजिए। 5
- (b) पापड़ बनाने की प्रक्रिया का वर्णन कीजिए। पापड़ बनाने में कौनसी दालों का प्रयोग किया जाता है? 5

4. (a) विश्व के प्रमुख सोयाबीन उत्पादक देशों की सूची बनाइए। 3
भारत एवं विश्व में सोयाबीन की खेती का क्षेत्रफल और
सोयाबीन का उत्पादन कितना है?
- (b) सोयाबीन फसल के संबंध में फसल कटाई, शुष्कन एवं 7
भंडारण संबंधी विधियों के बारे में संक्षेप में लिखिए।
5. (a) प्रोटीन के संबंध में (सोयाबीन के) 'प्रकार्यात्मक गुणधर्मों' 3
से आप क्या समझते हैं?
- (b) पेय पदार्थों, माँस, सूप, बेक्ड उत्पादों, पास्ता, बेकरी 7
उत्पादों, अनुरूपक माँस, टॉपिंग एवं डबलरोटी जैसी
विभिन्न खाद्य पद्धतियों में सोयाप्रोटीन उत्पादों के
प्रकार्यात्मक गुणधर्मों का सविस्तार वर्णन कीजिए।
6. (a) मध्यम वसा सोया आटा (एम एफ एस एफ) और 4
निर्वसाकृत सोया आटा (डी एस एफ) के निर्माण की
प्रक्रिया का वर्णन कीजिए।
- (b) सोया पनीर विनिर्माण प्रक्रिया का ब्यौरा दीजिए। 6
7. विलायक तेल कर्षण विधि का सविस्तार वर्णन कीजिए। इसके 10
लाभ क्या हैं?

8. संक्षेप में नोट लिखिए :

2½x4=10

- (a) घानी
 - (b) प्रोटीन सक्षमता अनुपात
 - (c) स्क्रीन एयर-क्लीनर एवं ग्रेडर
 - (d) अरहर दलाई की घरेलू पैमाने की विधि
-