

00548

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

Term-End Examination

June, 2011

BPVI-035 : PADDY PROCESSING

Time : 2 hours

Maximum Marks : 50

Note : *Answer any five Questions.*

1. (a) Describe morphological structure of rice grain. 5+5
(b) Write the production practices for rice.
2. Describe in brief the nutritional composition and quality of rice. 10
3. Describe in brief different tests for parboiled rice. 10
4. (a) If a bag of rice weighing 100 kg is stored at 19% (wb) moisture content and is reduced to 10% (wb) moisture content after some time, find the loss of weight of rice. 5+5
(b) Describe in brief the dry bulb temperature and wet bulb temperature.

5. Discuss briefly thin layer drying and deep bed drying. 10
6. (a) Describe in brief the step grate furnace. 5+5
(b) Briefly write about operation of a cyclone furnace.
7. Describe in brief the composition and properties of rice bran. 10
8. Write short notes on *any five*. 2+2+2+2+2
- (a) Transplanting of rice
 - (b) Five uses of rice husk
 - (c) Refined rice bran oil
 - (d) Indented cylinder grader
 - (e) Colour sorter
 - (f) Classification of Boilers.
 - (g) Batch in - Bin Dryer.
-

खाद्यान्न, दलहन एवं तिलहन से मूल्य संवर्धित उत्पाद पर
आधारित डिप्लोमा कार्यक्रम (डी.पी.वी.सी.पी.ओ.)

सत्रांत परीक्षा

जून, 2011

बी.पी.वी.आई.-035 : धान प्रसंस्करण

समय : 2 घण्टे

अधिकतम अंक : 50

नोट : किन्हीं पाँच प्रश्नों के उत्तर दीजिए।

1. (a) चावल के दाने की आकृतिक संरचना का वर्णन कीजिए। 5+5
(b) चावल के संबंध में उत्पादन व्यवहारों को लिखिए।
2. चावल के पोषणात्मक संयोजन एवं चावल की गुणवत्ता का संक्षेप में वर्णन कीजिए। 10
3. उसनित चावलों के विभिन्न परीक्षणों का संक्षेप में वर्णन कीजिए। 10
4. (a) यदि 100 कि.ग्रा. की चावल की थैली को 19% (डब्ल्यू बी) नमी की मात्रा पर भंडारित किया जाता है और कुछ समय बाद नमी की मात्रा को 10% (डब्ल्यू बी) तक घटा दिया जाता है तो इससे चावल के भार में होने वाली कमी का पता लगाइए। 5+5
(b) शुष्क बल्ब तापमान और आर्द्र बल्ब तापमान का वर्णन संक्षेप में कीजिए।

5. पतली परत शुष्कन और गहरी परत (बेड) शुष्कन की चर्चा 10
संक्षेप में कीजिए।
6. (a) स्टेप ग्रेट फर्नेस का वर्णन संक्षेप में कीजिए। 5+5
(b) साइक्लोनिक फर्नेस के परिचालन के बारे में संक्षेप में
लिखिए।
7. चावल के चोकर के संयोजन एवं गुणधर्मों का संक्षेप में वर्णन 10
कीजिए।
8. **किन्हीं पाँच** पर संक्षेप में नोट लिखिए : 2+2+2+2+2
- (a) चावल का प्रतिरोपण
(b) चावल की भूसी के पाँच प्रयोग
(c) रिफाइन्ड राइस ब्रान ऑयल
(d) दंतुरित सिलिंडर ग्रेडर
(e) कलर सार्टर
(f) बाँयलरों का वर्गीकरण
(g) बैच - इन - बिन शुष्कक
-