

82800

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

**Term-End Examination**

**June, 2011**

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

*Time : 2 hours*

*Maximum Marks : 50*

---

*Note : Attempt any five questions.*

---

1. (a) Write about the importance of pulses in human diet. 4
- (b) Describe the agronomical practices for cultivation of Greengram or moong (*Vigna radiata*). 6
2. (a) With the help of suitable flow sheet describe the method of Arhar (pigeon pea) milling by dry method. 7
- (b) What is the by-product of pulse milling ? How it is utilized ? 3
3. (a) What is puffing of pulses ? Describe the method of puffing of pulses. 5
- (b) Describe the papad rolling machine developed by C.F.T.R.I., Mysore. 5

4. (a) Describe the process for manufacture of soymilk. 5  
(b) Name and briefly describe soybased extruded products. 5
5. (a) Give the proximate composition of soybeans and their structural parts. 5  
(b) What is protein digestibility ? Describe the factors which affect protein digestibility in soybeans and soybean products. What treatment or methods are used to improve protein digestibility ? 5
6. (a) List unit operations involved in oil extraction from oilseeds. 2  
(b) Briefly describe different oil expulsion methods presently in use. 8
7. (a) Describe in brief the process of refining vegetable oils. 5  
(b) Explain how the deoiled cake is utilized ? 5
8. Write short notes on the following : **2½x4=10**  
(a) Drying of pulses  
(b) Blanching of soybeans  
(c) Soy fortified biscuits and cakes  
(d) Pre treatment of oilseeds for oil extraction.
-

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.-036 : दालों एवं तिलहनों का प्रसंस्करण

समय : 2 घण्टे

अधिकतम अंक : 50

नोट : किन्हीं पाँच प्रश्नों के उत्तर दीजिए।

1. (a) मानव आहार में दालों के महत्व के बारे में लिखिए। 4  
(b) मूँग (विगना रेडियाटा) की खेती के सस्यविज्ञान संबंधी व्यवहारों का वर्णन कीजिए। 6
2. (a) शुष्क विधि-द्वारा अरहर (pigeon pea) दलाई की विधि को उचित फ्लो शीट की सहायता से स्पष्ट कीजिए। 7  
(b) दाल दलाई का उपोत्पाद क्या है? इसका सदुपयोग कैसे किया जाता है? 3
3. (a) दालों का फुल्लन क्या है? दालों के फुल्लन की विधि का वर्णन कीजिए। 5  
(b) सी.एफ.टी.आर.आई., मैसूर द्वारा विकसित पापड़ बेलने की मशीन के बारे में लिखिए। 5

4. (a) सोयादूध निर्माण की प्रक्रिया का वर्णन कीजिए। 5  
 (b) सोया आधारित बहिर्वेधित (extruded) उत्पादों के नाम लिखिए एवं इनका संक्षेप में वर्णन कीजिए। 5
5. (a) सोयाबीन एवं इनके संरचनागत भागों का सन्निकट संयोजन दीजिए। 5  
 (b) प्रोटीन पाचन-क्षमता क्या है? सोयाबीन एवं सोयाबीन उत्पादों में प्रोटीन पाचनीयता को प्रभावित करने वाले कारकों का वर्णन कीजिए। प्रोटीन पाचनीयता को बेहतर बनाने में प्रयुक्त उपचार या विधियाँ कौन सी हैं? 5
6. (a) तिलहनों से तेल कर्षण में सम्मिलित इकाई परिचालनों की सूची बनाइए। 2  
 (b) वर्तमान समय में प्रयोग की जाने वाली विभिन्न तेल बहिर्वेधन विधियों का संक्षेप में वर्णन कीजिए। 8
7. (a) वनस्पति तेलों के परिष्करण की प्रक्रिया का संक्षेप में वर्णन कीजिए। 5  
 (b) तेलरहित खली का सदुपयोग कैसे किया जाता है? 5
8. निम्नलिखित पर संक्षेप में नोट लिखिए :  $2\frac{1}{2} \times 4 = 10$   
 (a) दालों का शुष्कन  
 (b) सोयाबीन का विवर्ण  
 (c) सोया से भरपूर बिस्कुट एवं केक  
 (d) तेल कर्षण के लिए तिलहनों का पूर्व उपचार