

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

**Term-End Examination,
December, 2011**

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

Time : 2 hours

Maximum Marks : 50

Note : *Attempt any five questions.*

1. What are the objectives of cleaning wheat before milling ? Discuss the basic principles of wheat cleaning. 3+7=10

2. (a) Suggest the ways to make coarse grains and their milled products more shelf stable. 5
(b) Describe the traditional methods of milling coarse grains with a suitable flow chart. 5

3. Draw a flow chart of wet milling process of sorghum highlighting important points. 10

4. (a) Mention the objectives of dry and wet milling of maize. 5
(b) What is wheat conditioning ? How the process of conditioning is carried out before wheat milling ? 2+3

5. Define the terms : 4x2½=10
- Aspiration
 - Tempering
 - Coarse grains
 - Bran
6. Differentiate : 4x2½=10
- Horizontal stone mills vs. vertical stone mills
 - Milling of oats vs. milling of wheat
 - Wheat flour vs. semolina
 - Traditional vs. modern milling of millets
7. (a) Make a flow chart of shelf stable flour from Bajra 7
- (b) What is value addition to coarse grains ? 3
8. Define : 5+5=10
- AGMARK
 - The consumer Protection Act 1986
-

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

सत्रांत परीक्षा,

दिसम्बर, 2011

बी.पी.वी.आई.-033 : गेहूँ, मक्का एवं मोटे अनाज की पिसाई

समय : 2 घण्टे

अधिकतम अंक : 50

नोट : किन्हीं पाँच प्रश्नों के उत्तर दीजिए।

1. पिसाई से पहले गेहूँ की धुलाई का उद्देश्य क्या है? गेहूँ की 3+7
सफाई के बुनियादी सिद्धांतों की चर्चा कीजिए।
2. (a) मोटे अनाज और इसके पिसे (milled) उत्पादों के निधानी 5
जीवन को बढ़ाने के तरीकों का सुझाव दीजिए।
(b) मोटे अनाजों की पिसाई की पारंपरिक विधियों को उचित 5
फ्लो चार्ट से स्पष्ट कीजिए।
3. सोरगम (ज्वार) की आर्द्र पिसाई प्रक्रिया के महत्वपूर्ण बिंदुओं 10
पर प्रकाश डालते हुए, फ्लो चार्ट बनाइए।
4. (a) मक्का की शुष्क एवं आर्द्र पिसाई के उद्देश्यों को लिखिए। 5
(b) गेहूँ अनुकूलन क्या है? गेहूँ की पिसाई से पहले अनुकूलन 2+3
की प्रक्रिया को कैसे पूरा किया जाता है?

5. परिभाषित कीजिए : 4x2½=10
- चूषण
 - टेंपरिंग
 - मोटा आनाज
 - चोकर
6. अंतर स्पष्ट कीजिए : 4x2½=10
- सपाट (Horizontal) स्टोन मिल बनाम ऊर्ध्वाधर (Vertical) स्टोन मिल
 - जई की पिसाई बनाम गेहूँ की पिसाई
 - गेहूँ का आटा बनाम सूजी
 - मिलेट की परंपरागत बनाम आधुनिक पिसाई
7. (a) बाजार से निधानी-सुस्थिर (shelf stable) आटे का फ्लो चार्ट बनाइए। 7
- (b) मोटे अनाज के मूल्य संवर्धन को स्पष्ट कीजिए। 3
8. परिभाषित कीजिए : 5+5=10
- एगमार्क
 - उपभोक्ता सुरक्षा अधिनियम 1986
-