

DIPLOMA IN MEAT TECHNOLOGY (DMT)

Term-End Examination

December, 2015

BPVI-026 : POULTRY PRODUCTS TECHNOLOGY

Time : 2 hours

Maximum Marks : 50

Note : Answer any five questions. Question no. 1 is compulsory. All questions carry equal marks.

1. Fill in the blanks (any ten) : **10x1=10**
- (a) The albumen quality of breakout eggs is expressed in terms of _____.
 - (b) Jewish method of slaughter is _____.
 - (c) Thermostabilized eggs can be stored at room temperature for _____.
 - (d) Removal of faecal material by pressing the abdomen just below the vent is known as _____.
 - (e) Eggshell constitutes _____ % egg weight.
 - (f) A heat resistant enzyme that acts as antimicrobial by dissolving cells is _____.
 - (g) Biological value of egg is _____.
 - (h) The best temperature for holding market eggs on the farm is _____ °F with holding room humidity of _____ %.
 - (i) In hen's egg yolk constitutes _____ % of egg weight.

- (j) Blood should not be allowed to pass directly into the effluent disposal system because of having _____.
- (k) Dipping poultry carcasses in to hot water to facilitate loosening of feathers for easy removal is _____.
- (l) The component present in egg white which binds to biotin and makes the vitamin unavailable to the system is _____.
2. (a) Draw a neat diagram of reproductive organs of hen. 4
- (b) Describe the process of formation of hens egg. 3
- (c) State the nutritive value of egg. 3
3. (a) Write in detail the production of ready to cook chicken. 3
- (b) Enumerate the cut up parts of chicken. 2
- (c) What is dressing percentage ? Give details of factors effecting meat yield. 3
- (d) Explain why the dressing percentage of broilers is higher than layers. 2
4. (a) List the points to be kept in mind to produce hygienic and wholesome meat. 3
- (b) What do you understand by the terms humane slaughter and ritual slaughter ? 2
- (c) What is automated system of poultry ? 3
- (d) Describe the process of evisceration carried out in automated poultry dressing unit. 2

5. (a) What is enrobing ? 1
(b) Enumerate enrobed chicken products. 2
(c) What is further processing ? 1
(d) Enumerate further processed commercial chicken products. 3
(e) Write in details the processing of chicken sausages. 3
6. (a) What is curing ? 1
(b) What are the different ingredients used in curing ? 2
(c) Write in details the action of different curing ingredients. 3
(d) What are the different types of packaging used for cured poultry ? 2
(e) What is smoking of poultry ? 2
7. (a) What do you mean by the term preservation ? 1
(b) Write in detail different methods employed in maintaining quality eggs. 4
(c) What is packaging ? 1
(d) Enumerate different containers used for packing eggs. 4
8. Write short notes on **any four** of the following :
(a) Chicken pickle 4x2.5=10
(b) Candling of eggs
(c) Biological value
(d) Bone darkening
(e) Poultry meat kababs
-

माँस प्रौद्योगिकी में डिप्लोमा (डी.एम.टी.)

सत्रांत परीक्षा

दिसम्बर, 2015

बी.पी.वी.आई.-026 : पोल्ट्री (कुक्कुट) उत्पाद प्रौद्योगिकी

समय : 2 घण्टे

अधिकतम अंक : 50

नोट : किन्हीं पाँच प्रश्नों के उत्तर दीजिए। प्रश्न 1 का उत्तर देना अनिवार्य है। सभी प्रश्नों के समान अंक हैं।

1. रिक्त स्थानों की पूर्ति कीजिए (किन्हीं दस) : 10x1=10
- (a) (breakout) अंडों में ऐल्बूमेन-गुणवत्ता को _____ के आधार पर अभिव्यक्त किया जाता है।
- (b) वध करने की यहूदी विधि _____ है।
- (c) तापस्थिरीकृत अंडों को _____ के लिए कक्ष तापमान पर भंडारित किया जा सकता है।
- (d) गुदा (vent) से ठीक नीचे उदर को दबाने से मल सामग्री को निकालना _____ कहलाता है।
- (e) अंडों का _____ % भार, इसके खोल से बनता है।
- (f) कोशिकाओं को विघटित कर प्रतिसुक्ष्मजीवीय के रूप में काम करने वाला ऊष्मारोधी एंजाइम _____ है।
- (g) अंडों का जैव मान _____ है।
- (h) फार्म पर मार्केट अंडों को रखने का श्रेष्ठ तापमान _____ °एफ है जहाँ कक्ष-आर्द्रता। _____ % हो।

- (i) मुर्गी के अंडे का पीला भाग, इसके कुल भार का _____ % होता है।
- (j) _____ होने के कारण रूधिर को सीधे बहिःस्राव निपटान पद्धति में बह जाने देने की अनुमति नहीं देनी चाहिए।
- (k) मृत कुक्कुट को गर्म पानी में डुबोना ताकि पर ढीले हों और इन्हें निकालना आसान हो, _____ कहलाता है।
- (l) अंडे के सफेद भाग में विद्यमान घटक जो बायोटिन से जुड़ता है और जिससे सिस्टम में विटामिन नहीं मिल पाता _____ कहलाता है।

2. (a) मुर्गी के जननांगों का साफ-सुथरा रेखाचित्र बनाइए। 4
- (b) मुर्गी के अंडे के बनने की प्रक्रिया का वर्णन कीजिए। 3
- (c) अंडे के पोषणिक मान को व्यक्त कीजिए। 3
3. (a) झटपट तैयार चिकन बनाने को सविस्तार लिखिए। 3
- (b) चिकन के कटे भागों की सूची बनाइए। 2
- (c) ड्रेसिंग प्रतिशत क्या है? मीट यील्ड को प्रभावित करने वाले कारकों को सविस्तार लिखिए। 3
- (d) लेयरो की तुलना में ब्रायलरो का ड्रेसिंग प्रतिशत उच्च क्यों होता है? वर्णन कीजिए। 2

4. (a) स्वच्छ एवं पौष्टिक माँस उत्पादन संबंधी विचारणीय बिंदुओं की सूची बनाइए। 3
- (b) मानवोचित (दयापूर्ण) वध और आनुष्ठानिक वध से आप क्या समझते हैं? 2
- (c) कुक्कुट स्वचालित पद्धति क्या है? 3
- (d) कुक्कुट स्वचालित ड्रेसिंग इकाई में कुक्कुट की आँतें निकालने की (evisceration carried out) प्रक्रिया का वर्णन कीजिए। 2
5. (a) सुसज्जित कटना (enrobing) क्या है? 1
- (b) सुसज्जित चिकन उत्पादों की सूची बनाइए। 2
- (c) आगामी (further) प्रसंस्करण क्या है? 1
- (d) आगामी (further) प्रसंस्कृत वाणिज्यिक चिकन उत्पादों की सूची बनाइए। 3
- (e) चिकन सौसेज प्रसंस्करण को सविस्तार लिखिए। 3
6. (a) क्यूरिंग क्या है? 1
- (b) क्यूरिंग में प्रयुक्त भिन्न-भिन्न सामग्रियाँ कौन सी हैं? 2
- (c) विभिन्न क्यूरिंग सामग्रियों की क्रियाशीलता को सविस्तार लिखिए। 3
- (d) क्यूरड कुक्कुट के लिए प्रयुक्त पैकेजिंग के विभिन्न प्रकार कौन से हैं? 2
- (e) कुक्कुट-धूमन क्या है? 2

7. (a) परिरक्षण से आप क्या समझते हैं? 1
(b) अच्छे किस्म के अंडों के रखरखाव में प्रयुक्त विभिन्न 4
विधियों को सविस्तार लिखिए।
(c) पैकेजिंग क्या है? 1
(d) अंडों की पैकिंग में प्रयुक्त विभिन्न पात्रों (containers) 4
की सूची बनाइए।
8. संक्षेप में किन्हीं चार पर नोट लिखिए : 4x2.5=10
(a) चिकन अचार
(b) अंडों का मोमन
(c) जैव मान
(d) बोन डार्कनिंग
(e) कुक्कुट माँस कबाब
-