

DIPLOMA IN MEAT TECHNOLOGY (DMT)

Term-End Examination

December, 2018

00185

BPVI-022 : MEAT ANIMALS AND ABATTOIR PRACTICES

Time : 2 hours

Maximum Marks : 50

-
- Note :** (i) *Attempt five questions.*
(ii) *Question No. 1 is compulsory.*
(iii) *All questions carry equal marks.*
-

1. Fill in the blanks. (any ten) 10x1=10
- (a) India ranks _____ in buffalo population in the world.
 - (b) A place where animals are slaughtered to yield meat for human consumption is known as _____.
 - (c) The resting place of animals before slaughter is known as _____.
 - (d) Full form of DFD meat is _____.
 - (e) The diseases that must be reported to the public health authorities are called _____ diseases.
 - (f) The inspection of organs and carcass after slaughter of animal is called _____.
 - (g) The coat of wool on sheep's body is known as _____.
 - (h) The bleeding time for sheep during slaughter is _____ minutes.

- (i) Burning of small hairs on the body surface of poultry after defeathering is known as _____.
- (j) The meat of a pig is called _____.
- (k) _____ are produced from animal's intestine and used in the production of sausages.
- (l) A healthy buffalo should give a dressing percentage of about _____ %.
2. (a) How are Indian goats classified ? Give two examples of each class. 4
- (b) Write four major constraints of Indian meat export. 4
- (c) Write four common breeds of poultry. 2
3. (a) What are the basic guidelines for animal feeding ? 4
- (b) Write the characteristics of any two non-conventional meat animals. 4
- (c) Mention any two important conditions in animals which indicate disease. 2
4. (a) List the main components of an abattoir. 4
- (b) What are the utility services that should be provided in the utility block of an abattoir ? 3
- (c) Write a note on the effect of transport on meat animals. 3

5. (a) What precautions are taken during transportation of animals ? 4
- (b) Why should animals be given rest before slaughter ? 2
- (c) Discuss the abnormalities generally encountered in ante-mortem examination of animals. 4
6. (a) Write the methods for disposal of animals whose death is from notifiable diseases. 4
- (b) Describe electrical method of stunning. 4
- (c) What is meant by dressing percentage ? 2
7. (a) Name four edible and four inedible by products obtained from sheep carcass. 4
- (b) Write about Halal slaughter. 3
- (c) Differentiate between clean and unclean areas of an abattoir. 3
8. Write short notes on **any four** of the following :
- (a) Zoonotic diseases. 2.5x4=10
- (b) Lairage
- (c) Humane slaughter
- (d) Evisceration
- (e) Handling and storage of offals
-

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

सत्रांत परीक्षा

दिसंबर, 2018

बी.पी.वी.आई.-022 : माँस पशु और वधशाला व्यवहार

समय : 2 घण्टे

अधिकतम अंक : 50

- नोट : (i) पाँच प्रश्नों के उत्तर दीजिए।
(ii) प्रश्न सं. 1 करना अनिवार्य है।
(iii) सभी प्रश्नों के अंक समान हैं।

1. रिक्त स्थानों की पूर्ति कीजिए (किन्हीं दस): 10x1=10
- (a) भारत का, विश्व में भैंस जनसंख्या में _____ स्थान है।
- (b) मानव उपभोग की दृष्टि से मीट प्राप्ति हेतु पशु वध की जगह, _____ कहलाती है।
- (c) वध से पहले पशुओं के आराम करने की जगह, _____ कहलाती है।
- (d) डी.एफ.डी. मीट का पूरा नाम, _____ है।
- (e) लोक स्वास्थ्य प्राधिकारियों को हर हालत में सूचित किए जाने वाले रोग, _____ रोग कहलाते हैं।
- (f) वध के बाद पशु के मृत शरीर (कारकस) और अंगों की जाँच, _____ कहलाती है।
- (g) भेड़ के शरीर की ऊन, _____ कहलाती है।
- (h) वध के दौरान भेड़ का रक्तस्राव, _____ मिनटों तक का होता है।
- (i) कुक्कुट के पंख उतारने के बाद, इसकी शारीरिक सतह के छोटे बालों को जलाना, _____ कहलाता है।

- (j) सूअर का मीट, _____ कहलाता है।
- (k) _____, पशु आँत से बनता है और इसका प्रयोग सॉसेज बनाने के लिए किया जाता है।
- (l) एक स्वस्थ भैंस का ड्रे सिंग प्रतिशत, लगभग _____ % तक का होना चाहिए।
2. (a) भारतीय बकरियों को वर्गीकृत कैसे किया जाता है? 4
प्रत्येक वर्ग के दो-दो उदाहरण दीजिए।
- (b) भारतीय मीट निर्यात के चार मुख्य अवरोध लिखिए। 4
- (c) कुक्कुट की चार सामान्य नस्लें लिखिए। 2
3. (a) पशु खान-पान संबंधी बुनियादी दिशा-निर्देश कौन से हैं? 4
- (b) किन्हीं दो अपारंपरिक मांस पशुओं के लक्षण लिखिए। 4
- (c) पशुओं में रोग दर्शाने वाली किन्हीं दो महत्वपूर्ण दशाओं का उल्लेख कीजिए। 2
4. (a) बूचड़खाने के मुख्य घटकों की सूची बनाइए। 4
- (b) बूचड़खाने के जन सुविधा खण्ड में जन सुविधा संबंधी कौन सी सेवाएँ उपलब्ध होनी चाहिए? 3
- (c) मांस पशुओं पर परिवहन के प्रभाव पर नोट लिखिए। 3
5. (a) पशु परिवहन के दौरान बरती जाने वाली सावधानियाँ कौन सी हैं? 4
- (b) वध से पहले पशुओं को आराम देना क्यों ज़रूरी है? 2
- (c) वध-पूर्व (एन्टी-मारटेम) पशु जाँच के दौरान आमतौर पर कौन सी असामान्यताओं का सामना करना पड़ता है? चर्चा कीजिए। 4

6. (a) सूचनीय रोगों से मरने वाले पशुओं की निपटान विधियाँ लिखिए। 4
- (b) विद्युत द्वारा बेहोश करने की विधि का वर्णन कीजिए। 4
- (c) ड्रेसिंग प्रतिशत से क्या अभिप्राय है? 2
7. (a) मटन देने वाले मृत पशु से प्राप्त चार खाद्य और चार अखाद्य उपोत्पादों के नाम लिखिए। 4
- (b) पशु वध की हलाल विधि के बारे में लिखिए। 3
- (c) वधशाला के स्वच्छ और अस्वच्छ क्षेत्रों में अंतर स्पष्ट कीजिए। 3
8. संक्षेप में नोट लिखिए (किन्हीं चार) : 2.5x4=10
- (a) जूनाटिक रोग
- (b) पशु आरामगाह (लेयरेज)
- (c) मानवोचित (दयापूर्ण) वध
- (d) अंतरंग निकालना
- (e) ओफलों की हैंडलिंग और भंडारण
-