

DIPLOMA IN MEAT TECHNOLOGY (DMT)

Term-End Examination,

December 2019

BPVI-026: POULTRY PRODUCTS TECHNOLOGY

Time : 2 Hours]

[Maximum Marks : 50

Note : (i) Attempt any five questions.

(ii) All questions carry equal marks.

1. Fill in the blanks. (any ten) 10×1=10
- a) The shape index of a fresh normal egg is _____.
 - b) _____ is an enrobed chicken product.
 - c) _____ is the main protein constituent of egg white.
 - d) Oil treated eggs can be stored up to _____ at room temperature.
 - e) _____ present in egg binds biotin and makes it unavailable.
 - f) Liver, heart and gizzard of poultry collectively known as _____.
 - g) Increase of pH of egg albumen is due to escape of _____.
 - h) _____ are birds reared for egg production.
 - i) Thawing time of poultry carcass ranges from _____.

(2)

- j) _____ is a Muslim method of slaughter.
- k) Egg yolk is a good source of vitamin _____.
- l) pH of albumen in fresh egg is about _____.
2. a) Write the nutritive value of poultry meat. 4
- b) Describe in detail the present status of poultry industry in India. 4
- c) Explain the role of hatchery and feed mill in an integrated poultry industry. 2
3. a) What are the criteria to be considered while selecting site for construction of a poultry processing plant? 4
- b) Enlist the clean and unclean area of poultry processing plant. 2
- c) Why is antemortem examination of poultry essential? 2
- d) Name the cut up parts of poultry carcass. 2
4. a) What are the physicochemical changes noticed during storage of egg? 3
- b) How eggs can be stored through thermostabilization? 2
- c) Write about the packaging of eggs. 3
- d) How the eggs should be handled after collection from layer house? 2
5. a) "Eggs are rich source of protein" explain. 3
- b) Comment on the emulsifying nature of egg yolk. 2
- c) "Minutes cracks on the shell can cause bacterial spoilages of eggs" Justify the statement. 2
- d) Give the formulation of one Indian poultry meat product. 3

(3)

6. a) What is ageing or conditioning of meat? 2
b) Write in detail the preservation of poultry meat using low temperature. 4
c) Define thawing. 2
d) What is freezer burn? 2
7. a) Why does frozen chicken have a longer shelf life compared to chilled chicken? 2
b) Write down the factors that affect the tenderness of chicken. 3
c) "Poultry meat is a food of high nutritional value" Justify the statement. 3
d) Why is soft scalding advantageous for dressing of broilers? 2
8. Write short notes on (**any four**) $4 \times 2\frac{1}{2} = 10$
a) Cured meat colour development
b) Coagulated egg products
c) Thermostabilization
d) Enrobed chicken products
e) Egg foam products



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

सत्रांत परीक्षा,

दिसंबर 2019

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

समय : 2 घण्टे]

[अधिकतम अंक: 50

- नोट : (i) किन्हीं पाँच प्रश्नों के उत्तर दीजिए।
(ii) सभी प्रश्नों के अंक समान हैं।

1. रिक्त स्थानों की पूर्ति कीजिए। (किन्हीं दस) 10×1=10
 - a) ताजे सामान्य अंडे का आकार सूचकांक (शेप इन्डेक्स) _____ है।
 - b) _____ एनोबड (आलेपित) चिकन उत्पाद है।
 - c) _____ अंडे के सफेद भाग का मुख्य प्रोटीन संघटक है।
 - d) तेल उपचारित अंडों को कमरे के तापमान पर _____ तक भंडारित किया जा सकता है।
 - e) अंडे में विद्यमान _____ बायोटिन को बढ़ करता है और इसे तंत्र के लिए अनुपलब्ध बनाता है।
 - f) पोल्ट्री के लीवर, हार्ट और गिजार्ड को संयुक्त रूप से _____ कहते हैं।
 - g) अंडे के ऐल्बुमेन के पी एच में बढ़ोतरी, _____ के निकल जाने के कारण होती है।

(5)

- h) _____ वे पक्षी हैं जिन्हें अंडा उत्पादन के लिए पाला जाता है।
- i) पोल्ट्री शव के हिमद्रवण का समय _____ से _____ तक का होता है।
- j) _____, पोल्ट्री वध की मुस्लिम विधि है।
- k) अंडे का पीला भाग, विटामिन _____ का अच्छा स्रोत है।
- l) ताजे अंडे के ऐल्बुमेन का पी एच लगभग _____ है।
2. क) पोल्ट्री मीट का पोषणिक मान लिखिए। 4
- ख) भारत में पोल्ट्री उद्योग की वर्तमान स्थिति का सविस्तार वर्णन कीजिए। 4
- ग) समेकित पोल्ट्री उद्योग में हैचरी और फीड मिल की भूमिका का वर्णन कीजिए। 2
3. क) पोल्ट्री प्रसंस्करण संयंत्र के निर्माण हेतु स्थान का चयन करते समय किन मानदंडों पर विचार करना जरूरी है? 4
- ख) पोल्ट्री प्रसंस्करण संयंत्र के स्वच्छ और अस्वच्छ क्षेत्र की सूची बनाइए। 2
- ग) कुक्कुट की पूर्व-वध जाँच क्यों अनिवार्य है? 2
- घ) मृत कुक्कुट के कटे हुए भागों के नाम लिखिए। 2
4. क) अंडे के भंडारण के दौरान गौर किए जाने वाले भौतिक रासायनिक परिवर्तन क्या हैं? 3
- ख) अंडों को तापस्थिरीकरण (Thermostabilization) के माध्यम से भंडारित कैसे किया जा सकता है? 2
- ग) अंडों की पैकेजिंग के बारे में लिखिए। 3
- घ) लेयर हाऊस से अंडे एकत्र करने के बाद इनकी हैंडलिंग (हस्तचारण) कैसे किया जाना चाहिए? 2

(6)

5. क) “अंडे, प्रोटीन के घने स्रोत हैं” वर्णन कीजिए। 3
ख) अंडे के पीले भाग की इमल्सीकरण प्रकृति पर टिप्पणी कीजिए। 2
ग) “अंडों के छिलके पर हल्की सी दरारे, अंडों में जीवाणुवीय विकृति उत्पन्न कर सकती हैं” कथन की पुष्टि कीजिए। 2
घ) किसी एक भारतीय पोल्ट्री मीट उत्पाद का सूत्रीकरण दीजिए। 3
6. क) मीट का कालप्रभावन या अनुकूलन क्या है? 2
ख) निम्न तापमान के प्रयोग से पोल्ट्री मीट के परिरक्षण को सविस्तार लिखिए। 4
ग) हिमद्रवण की परिभाषा दीजिए। 2
घ) फ्रीजर बर्न क्या है? 2
7. क) दुतशीतित (Chilled) चिकन की तुलना में हिमशीतित (Frozen) चिकन का निधानी जीवन अधिक लंबा क्यों होता है? 2
ख) चिकन की मृदुता को प्रभावित करने वाले कारक लिखिए। 3
ग) “पोल्ट्री मीट उच्च पोषणिक मान वाला फूड है” कथन की पुष्टि कीजिए। 3
घ) ब्रायलरों की ड्रेसिंग के लिए कोमल द्रवदहन अधिक लाभप्रद क्यों होता है? 2
8. संक्षेप में नोट लिखिए। (किन्हीं चार) $4 \times 2\frac{1}{2} = 10$
क) उपचारित (Cured) माँस के रंग का विकास
ख) स्कंदित अंडा उत्पाद
ग) तापस्थिरीकरण
घ) एनोबड (आलेपित) चिकन उत्पाद
च) अंडे के फोम के उत्पाद

