

No. of Printed Pages : 7

BPVI-026

**DIPLOMA IN MEAT TECHNOLOGY
(DMT)**

Term-End Examination

December, 2022

BPVI-026 : POULTRY PRODUCTS TECHNOLOGY

Time : 2 Hours

Maximum Marks : 50

Note : (i) *Attempt any five questions.*

(ii) *All questions carry equal marks.*

1. Define the following (any *ten*) : 1 each
- (a) Broiler
 - (b) Yolk index
 - (c) Candling
 - (d) Air cell
 - (e) Lairage
 - (f) Singeing
 - (g) Trussing

P. T. O.

- (h) Gizzard
 - (i) Bone darkening
 - (j) Chicken drumstick
 - (k) Oviduct
 - (l) Fortified whole egg solids
2. (a) Describe the structure of hen's egg along with a diagram. 6
- (b) Write a note on egg proteins. 4
3. (a) Explain the quality factors used in grading of eggs. 5
- (b) Narrate the physico-chemical changes in egg during storage. 5
4. (a) Enlist egg foam products and write a note on any **one** such product. 5
- (b) What are the basic considerations for selection of suitable site for poultry processing plant ? 5
5. (a) Narrate grading of dressed chicken as per Indian standard. 5

- (b) Enlist the steps followed in automatic poultry dressing plant and explain any *one* step. 5
6. (a) Why poultry meat is considered as a food of high nutritive value ? 5
- (b) Describe the preservation of poultry meat by chilling. 5
7. (a) Explain the factors that affect tenderness of poultry meat. 5
- (b) Give the recipe and method for preparation of chicken pickle. 5
8. Write short notes on any *four* of the following :
2½ each
- (a) Composition of egg
- (b) Packaging of egg
- (c) Hard scalding of poultry
- (d) Evisceration of poultry carcass
- (e) Curing of meat

BPVI-026

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

सत्रांत परीक्षा

दिसम्बर, 2022

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. निम्नलिखित को परिभाषित कीजिए (कोई दस) :

प्रत्येक 1

(क) ब्रॉयलर

(ख) पीतक (योक) सूचकांक

(ग) कैड लग

(घ) वायु कोशिका (एयर सेल)

- (ड) पक्षी कक्ष
- (च) झुलसाना
- (छ) बाँधना (ट्र सग)
- (ज) गिजर्ड
- (झ) अस्थियों का रंग गहरा हो जाना
- (ञ) चिकन ड्रमस्टिक
- (ट) अंडवाहिनी
- (ठ) प्रबलीकृत पूर्ण अंडे के ठोस
2. (क) मुर्गी के अंडे की संरचना का वर्णन, रेखाचित्र बनाकर कीजिए। 6
- (ख) अंडा प्रोटीन पर टिप्पणी लिखिए। 4
3. (क) अंडों के श्रेणीकरण में प्रयुक्त गुणवत्ता कारकों का वर्णन कीजिए। 5
- (ख) भंडारण के दौरान अंडे में होने वाले भौतिक-रासायनिक परिवर्तनों का वर्णन कीजिए। 5
4. (क) अंडे के फैन (फोम) उत्पादों की सूची बनाइए और किसी एक उत्पाद पर टिप्पणी लिखिए। 5

- (ख) कुक्कुट प्रसंस्करण संयंत्र हेतु उचित स्थल का चयन करते समय किन बुनियादी बद्दुओं पर विचार करना जरूरी होता है ? 5
5. (क) भारतीय मानक के अनुसार संसाधित (ड्रेस्ड) चिकन का विनिर्देशन (ग्रेडग) लिखिए। 5
- (ख) स्वचालित कुक्कुट संसाधन (पोल्ट्री ड्रेसग) संयंत्र में किन आवश्यक बद्दुओं को ध्यान में रखा जाता है ? किसी एक ऐसे बद्दु का वर्णन कीजिए। 5
6. (क) कुक्कुट (पोल्ट्री) माँस को उच्च पोषणिक मान का खाद्य पदार्थ क्यों माना जाता है ? 5
- (ख) प्रशीतन (Chilling) द्वारा कुक्कुट (पोल्ट्री) माँस के परिरक्षण का वर्णन कीजिए। 5
7. (क) कुक्कुट माँस (पोल्ट्री मीट) की मृदुता को प्रभावित करने वाले कारकों का वर्णन कीजिए। 5
- (ख) चिकन का अचार बनाने का व्यंजन (रेसिपी) और निर्माण-विधि लिखिए। 5

8. निम्नलिखित में से किन्हीं चार पर संक्षेप में टिप्पणियाँ लिखिए : प्रत्येक $2\frac{1}{2}$

(क) अंडे का संयोजन

(ख) अंडे की पैके जग

(ग) कठोर द्रव दाह

(घ) मृत कुक्कुट (पोल्ट्री) के अंतरंग निकालना

(ङ) माँस संसाधन (मीट का क्यू रग)