

**DIPLOMA IN MEAT TECHNOLOGY  
(DMT)**

**Term-End Examination**

**December, 2023**

**BPVI-022 : MEAT ANIMALS AND ABATTOIR  
PRACTICES**

*Time : 2 Hours*

*Maximum Marks : 50*

---

**Note :** (1) Answer any **five** questions.

(2) All questions carry equal marks.

---

---

1. Fill in the blanks (any **ten**) : 10×1=10
- (a) Flaying is done in the dressing of ..... carcass.
  - (b) The ritual slaughter followed by Sikh people is known as .....
  - (c) Removal of hide/skin from slaughtered animals is called .....
  - (d) Meat of goat, sheep, buffalo etc. is categorised as ..... meat.
  - (e) The process of making the animal unconscious for sometime during slaughter is called .....

- (f) Removal of animal fat from the carcass by use of heat is called .....
- (g) The bleeding time in sheep and goat slaughter is generally ..... minutes.
- (h) Hot water treatment of a carcass to remove hairs/bristles or feathers is referred as .....
- (i) Meat of young sheep is called .....
- (j) Pig carcass includes ..... which is removed in other carcasses.
- (k) Hydatid cyst is formed by a .....
- (l) Knives for meat cutting should be made up of .....
2. (a) Write a detailed note on 'Livestock Market' in India. 4
- (b) Discuss classification of Indian sheep breeds according to their utility. 4
- (c) Name *four* common poultry breeds. 2
3. (a) What is the meaning and advantages of castration in meat animals? 4
- (b) List out the steps needed for prevention of infection in the animal farm. 4
- (c) Write a brief note on lairage. 2
4. (a) What are the points to be considered for selecting of an abattoir? 4
- (b) What precautions are to be taken during transportation of animals? 4

- (c) Why is it important to withhold feed at least 12/24 hours before slaughter ? 2
5. (a) What are the basic considerations for *ante-mortem* examination of meat animals ? 4
- (b) Describe *two* methods of disposal of dead animals. 4
- (c) How does the feeding influence quality of meat ? 2
6. (a) What is humane slaughter ? 2
- (b) Describe different steps in the dressing of sheep. 4
- (c) What are the advantages of line dressing system ? 4
7. (a) Name *five* edible and *three* inedible offals obtained from mutton carcass. 4
- (b) What are the objectives of *post-mortem* examination of dressed carcass ? 3
- (c) How some zoonotic diseases are transmitted through meat ? 3
8. Write short notes on any **four** of the following :  
 $4 \times 2 \frac{1}{2} = 10$
- (a) Housing of meat animals
- (b) Slaughter hall
- (c) Objectives of *ante-mortem* examination
- (d) Stunning methods
- (e) Prevention of meat-borne diseases

**BPVI-022**

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

सत्रांत परीक्षा

दिसम्बर, 2023

बी. पी. वी. आई.-022 : मांस पशु और वधशाला

व्यवहार

समय : 2 घण्टे

अधिकतम अंक : 50

---

नोट : (1) किन्हीं पाँच प्रश्नों के उत्तर दीजिए।

(2) सभी प्रश्नों के अंक समान हैं।

---

---

1. रिक्त स्थानों की पूर्ति कीजिए (कोई दस) :

10×1=10

(क)..... के कारकस की ड्रसिंग में चर्म निकाला जाता है।

(ख)सिख लोगों के द्वारा पशुओं का वध करने की रीति को ..... कहा जाता है।

(ग) वध किए गए पशुओं से चमड़े को अलग करना ..... कहलाता है।

- (घ) बकरी, भेड़, भैंस आदि के मांस को .....  
मांस के नाम से वर्गीकृत किया जाता है।
- (ङ) वध के दौरान पशु को कुछ समय के लिए अचेतन बनाने की प्रक्रिया को ..... कहते हैं।
- (च) ऊष्मा का उपयोग करके कारकस से पशु वसा को हटाना ..... कहलाता है।
- (छ) भेड़ और बकरी वध में आमतौर पर रक्त .....  
मिनट तक बहता है।
- (ज) कारकस से बाल/शूल अथवा पंख हटाने के लिए गर्म जल प्रयोग विधि को ..... कहते हैं।
- (झ) युवा भेड़ के मांस को ..... कहते हैं।
- (ञ) सूअर कारकस में ..... शामिल किया जाता है जबकि अन्य कारकसों में इसे निकाल दिया जाता है।
- (ट) जलस्फोट पुटक (रसौली) (Hydatid Cyst) ..... से बनती है।
- (ठ) मांस काटने के लिए प्रयोग किए जाने वाले चाकू ..... के बने हाने चाहिए।

2. (क) भारत में 'पशुधन बाजार' पर एक विस्तृत टिप्पणी लिखिए। 4
- (ख) भारतीय भेड़ों की नस्लों के उनकी उपयोगिता के अनुसार वर्गीकरण की चर्चा कीजिए। 4
- (ग) चार सामान्य पोल्ट्रो नस्लों के नाम लिखिए। 2
3. (क) मांस पशुओं के बधियाकरण का अर्थ और लाभ क्या है ? 4
- (ख) पशु फार्म में संक्रामण की रोकथाम के लिए अपनाए जाने वाले चरणों की सूची बनाइए। 4
- (ग) पशुकक्ष पर एक संक्षिप्त टिप्पणी लिखिए। 2
4. (क) वधशाला के लिए स्थान का चयन करते समय किन चीजों का ध्यान रखा जाना चाहिए ? 4
- (ख) पशुओं के परिवहन के दौरान कौन-कौनसी सावधानियाँ बरती जानी चाहिए ? 4
- (ग) वध से कम-से-कम 12/24 घंटे पहले आहार बंद कर देना क्यों महत्वपूर्ण है ? 2
5. (क) मांस पशुओं के *Ante-mortem* परीक्षण के लिए मूलभूत विचार क्या है ? 4
- (ख) मृत पशुओं के वियोजन की दो विधियों का वर्णन कीजिए। 4

- (ग) आहार, मांस की गुणवत्ता को किस प्रकार प्रभावित करता है ? 2
6. (क) मानवीय पशुवध क्या है ? 2
- (ख) भेड़ की ड्रेसिंग के विभिन्न चरणों का वर्णन कीजिए। 4
- (ग) लाइन ट्रेसिंग प्रणाली के क्या लाभ हैं ? 4
7. (क) मटन कारकस से प्राप्त होने वाले **पाँच** खाद्य और **तीन** अखाद्य ऑफेल्स के नाम लिखिए। 4
- (ख) ड्रेस कारकस के मरणोत्तर (*Post-mortem*) परीक्षण के उद्देश्य क्या हैं ? 3
- (ग) मांस के जरिए कुछ पशुजनित रोग किस प्रकार संचरित होते हैं ? 3
8. निम्नलिखित में से किन्हीं **चार** पर संक्षिप्त टिप्पणियाँ लिखिए :  $4 \times 2 \frac{1}{2} = 10$
- (क) मांस पशुओं का आवास
- (ख) वध हॉल
- (ग) *Ante-mortem* परीक्षण के उद्देश्य
- (घ) बेहोश करने की विधियाँ
- (ङ) मांस-जनित रोगों की रोकथाम