

No. of Printed Pages : 6

BPVI-026

**DIPLOMA IN MEAT TECHNOLOGY
(DMT)**

Term-End Examination

December, 2023

BPVI-026 : POULTRY PRODUCTS TECHNOLOGY

Time : 2 Hours

Maximum Marks : 50

*Note : Attempt any **five** questions. All questions carry equal marks.*

1. Define any *five* of the following : 2×5=10
- (i) Yolk index
 - (ii) Candling of egg
 - (iii) Trussing
 - (iv) Scalding
 - (v) Marination
 - (vi) Curing of meat

P. T. O.

2. (i) Describe the structure of hen's egg along with a diagram. 5
- (ii) Narrate the physico-chemical changes that take place during storage of egg. 5
3. (i) Explain the points to be considered during transport and storage of eggs. 5
- (ii) Give the steps involved in manufacture of frozen egg pulp. 5
4. (i) What are the basic considerations for selection of a suitable site for poultry processing plant ? 5
- (ii) Describe the lairage and slaughter hall for processing of poultry in a plant. 5
5. (i) List the steps of slaughter and dressing of poultry and explain any *one* step in brief. 5
- (ii) Narrate the packaging of poultry meat. 5
6. (i) Write about the sanitation and hygiene to be followed in a poultry processing plant. 5
- (ii) Describe the types of freezer used for freezing of poultry meat. 5

7. (i) Give the recipe and method of chicken sausage preparation. 5
- (ii) Name *two* enrobed chicken products and give the flow diagram for preparation of any such product. 5
8. Write notes on the following :
- (i) Physico-chemical properties of egg 4
- (ii) Chilling of poultry carcass 3
- (iii) Nutritive value of egg 3

BPVI-026

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

सत्रांत परीक्षा

दिसम्बर, 2023

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

समय : 2 घण्टे

अधिकतम अंक : 50

नोट : किन्हीं पाँच प्रश्नों के उत्तर दीजिए। सभी प्रश्नों के
अंक समान हैं।

1. निम्नलिखित में से किन्हीं पाँच को परिभाषित कीजिए :

2×5=10

- (i) पीतक सूचकांक (योक इंडेक्स)
- (ii) अंडों की कैडलिंग
- (iii) बाँधना (ट्रसिंग)
- (iv) द्रवदहन
- (v) मेरीनेट करना
- (vi) मांस का संसाधन (Curing)

2. (i) मुर्गी के अंडे की संरचना का वर्णन आरेख के साथ कीजिए। 5
- (ii) अंडों के भंडारण के दौरान उनमें होने वाले भौतिक-रासायनिक परिवर्तनों का व्याख्या कीजिए। 5
3. (i) अंडों के परिवहन और भंडारण के दौरान ध्यान रखने वाले बिन्दुओं की व्याख्या कीजिए। 5
- (ii) अंडे का हिमशीतित गूदा बनाने से सम्बन्धित चरणों का उल्लेख कीजिए। 5
4. (i) पोल्ट्रो प्रसंस्करण संयंत्र के लिए उपयुक्त स्थान का चयन करते समय ध्यान रखे जाने वाले मूलभूत विचार कौन-से हैं ? 5
- (ii) संयंत्र में पोल्ट्रो के प्रसंस्करण के पक्षीकक्ष और वधशाला का वर्णन कीजिए। 5
5. (i) पोल्ट्रो (कुक्कुट) के वध और संसाधन से सम्बन्धित चरणों की सूची बनाइए और उनमें से किसी एक की संक्षेप में व्याख्या कीजिए। 5
- (ii) पोल्ट्रो माँस की पैकेजिंग का उल्लेख कीजिए। 5

6. (i) पोल्ट्रो प्रसंस्करण संयंत्र में रोगाणुनाशन और स्वच्छता को किस तरीके से अपनाया जाना चाहिए ? चर्चा कीजिए। 5
- (ii) पोल्ट्रो माँस के हिमीकरण के लिए इस्तेमाल किए जाने वाले हिमशीतित्र के प्रकारों का वर्णन कीजिए। 5
7. (i) चिकन सॉसेज की व्यंजन विधि (recipe) तथा इसे बनाने की विधि (method) का उल्लेख कीजिए। 5
- (ii) किन्हीं दो आलेपित (एनरोब्ड) चिकन उत्पादों के नाम लिखिए और इस प्रकार का उत्पाद बनाने की प्रक्रिया को दर्शाने वाला प्रवाह आरेख बनाइए। 5
8. निम्नलिखित पर टिप्पणियाँ लिखिए :
- (i) अंडे के भौतिक-रासायनिक गुण 4
- (ii) पोल्ट्रो कारकस का शीतन 3
- (iii) अंडे का पोषण मूल्य 3