

No. of Printed Pages : 4

**BPVI-027**

**DIPLOMA IN MEAT TECHNOLOGY  
(DMT)**

**Term-End Examination**

**December, 2023**

**BPVI-027 : UTILIZATION OF ANIMAL  
BYPRODUCTS**

*Time : 2 Hours*

*Maximum Marks : 50*

---

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

(ii) All questions carry equal marks.

---

---

1. Define the following (any **ten**) : 1 each
- (a) Hide
  - (b) Lard
  - (c) Slunk
  - (d) Casing
  - (e) Hotdogs
  - (f) Glue
  - (g) Tankage
  - (h) FOG
  - (i) TDS
  - (j) Compost

**P. T. O.**

(k) Gasometer

(f) Offal

2. Classify bones. Give the procedure of bone meal preparation. Write uses of gelatin and glue.

2+5+3

3. What is the difference between hair and wool ? Write on quality and uses of wool. Give the flowchart for preparation of gelatin.

2+3+5

4. What are the byproducts available in poultry industry ? Write the applications of such byproducts.

5+5

5. What do you know about dry and wet rendering ? Give the flowchart for dry rendering. Define killing fat and cutting fat.

4+4+2

6. Give the layout of a byproduct processing plant with various sections and equipments. What is deodourization ?

8+2

7. Discuss the benefits of animal byproduct utilization. Classify animal byproducts.

7+3

8. Write about handling and utilization of skin and intestine of slaughtered animal. Give the histology of intestine of cattle.

8+2

**BPVI-027**

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

सत्रांत परीक्षा

जून, 2023

बी.पी.वी.आई.-027 : पशु उप-उत्पादों के उपयोग

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) खाल
- (ख) लार्ड
- (ग) स्लॉक
- (घ) केसिंग
- (ङ) हॉटडॉग्स
- (च) गोंद (ग्लू)
- (छ) टैकेज
- (ज) एफ. ओ. जी.
- (झ) टी. डी. एस.
- (ञ) कंपोस्ट
- (ट) गैसोमीटर
- (ठ) ऑफेल

2. हड्डियों को वर्गीकृत कीजिए। बोनमील बनाने की क्रियाविधि लिखिए। जिलेटिन और ग्लू (गोंद) के उपयोग लिखिए। 2+5+3
3. बाल और ऊन में क्या अन्तर है ? ऊन की गुणवत्ता एवं उपयोग के बारे में लिखिए। जिलेटिन निर्मित करने के लिए प्रवाह-आरेख बनाइए। 2+3+5
4. पोल्ट्रो उद्योग में उपलब्ध उप-उत्पाद कौन से हैं ? इन उप-उत्पादों के उपयोग के बारे में लिखिए। 5+5
5. आर्द्र और शुष्क परिष्करण के बारे में आप क्या जानते हैं ? शुष्क परिष्करण का प्रवाह आरेख बनाइए। किलिंग फ़ैट और कटिंग फ़ैट को परिभाषित कीजिए। 4+4+2
6. उप-उत्पाद प्रसंस्करण संयंत्र की रूपरेखा (लेआउट) उसके विभिन्न अनुभागों एवं उपकरणों के साथ लिखिए। दुर्गंधनाशन क्या है ? 8+2
7. पशु उप-उत्पादों के उपयोग के लाभों की चर्चा कीजिए। पशु उप-उत्पादों को वर्गीकृत कीजिए। 7+3
8. पशु क वध से प्राप्त चर्म और आँत के देख-रेख और उपयोग के बारे में लिखिए। पशु की आँत की औतिकी लिखिए। 8+2