

D.M.T.
Term-End Examination

June, 2014

BPVI-026 : POULTRY PRODUCTS TECHNOLOGY

Time : 2 hours

Maximum Marks : 50

Note : Answer any five questions. Question No.1 is compulsory.

1. What do you mean by following (*any ten*) : **1x10**
- (a) Cold Chain
 - (b) Yolk index
 - (c) Spent hen
 - (d) Scalding
 - (e) Giblet in case of poultry
 - (f) Stabilized egg solids
 - (g) Stewing
 - (h) Drumstick
 - (i) Freezer burn

- (j) Thermostabilization
 - (k) Defeathering
 - (l) Aircell
2. (a) What are the problems the domestic poultry industry is facing in recent years ? 5
- (b) Why egg is considered as a rich source of quality protein? 3
- (c) Why the colour of yolk is yellowish-orange? 2
3. (a) How candling measures the quality of an egg? 4
- (b) What are the characteristics of a freshly laid egg? 4
- (c) How the air cell increases in size during storage of an egg? 2

4. (a) Give a flow chart for preparation of frozen egg pulp. 5
- (b) What are the industrial uses of egg and egg products? 5
5. (a) "Ventilation and drainage are two important aspects in a poultry processing unit" -explain. 5
- (b) Narrate briefly the operations performed in the slaughter hall of a poultry processing unit. 5
6. (a) In which conditions birds are rejected during ante mortem examination for slaughter ? 2
- (b) Why birds are not provided with feed 6-8 hours before slaughter? 2
- (c) Write a brief note on evisceration of birds. 4
- (d) Explain why proper bleeding is necessary for better quality of dressed chicken. 2

7. (a) What are the objectives of packaging of poultry carcasses ? 2
- (b) Give a brief note on materials and methods used for packaging poultry. 6
- (c) What is trussing ? 2
8. (a) Write a note on role of seasonings commonly used in poultry recipes. 4
- (b) Write the method of preparing chicken sausage. 4
- (c) Give examples of further processed commercial chicken products. 2

डी. एम. टी.

सत्रांत परीक्षा

जून, 2014

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

समय : 2 घण्टे

अधिकतम अंक : 50

नोट : कुल पाँच प्रश्नों के उत्तर दीजिए।

प्रश्न 1 करना अनिवार्य है। सभी प्रश्नों के अंक समान हैं।

1. **किन्हीं दस** को परिभाषित कीजिए:

1x10

- (a) शीत श्रृंखला
- (b) पीतक सूचकांक
- (c) अंडे न देने वाली मुर्गी (spent hen)
- (d) मृदु द्रव दहन
- (e) कुक्कुट के मामले में गिबलेट
- (f) स्थिर अंडा ठोस
- (g) स्टू करना
- (h) टांग का भाग (ड्रमस्टिक)

- (i) फ्रीज़र बर्न
- (j) तापस्थिरीकरण
- (k) पँख उतारना
- (l) वायु कोशिका

2. (क) हाल ही के वर्षों में घरेलू पोल्ट्री उद्योग की राह की समस्याएं क्या हैं ? 5
- (ख) अंडे को गुणवत्तायुक्त प्रोटीन का समृद्ध स्रोत के क्यों माना जाता है? 3
- (ग) पीतक का रोग पीला-संतरी क्यों होता है? 2
3. (क) कैंडलिंग से अंडे की गुणवत्ता कैसे मापी जाती है? 4
- (ख) ताजे अंडे की विशेषताएं क्या हैं? 4
- (ग) अंडे के भंडारण के दौरान वायुकोशिका का साइज कैसे बढ़ जाता है? 2
4. (क) हिमशीतित (frozen) अंडे के गुदे (egg pulp) के निर्माण को फ्लो-चार्ट से दर्शाइए। 5

- (ख) अंडा एवं अंडा उत्पादों के औद्योगिक उपयोग क्या है? 5
5. (क) पोल्ट्री प्रसंस्करण एकक में धूप और हवा की आवा-जाही और जल की निकासी दो महत्वपूर्ण पहलू हैं-‘वर्णन कीजिए’। 5
- (ख) पोल्ट्री प्रसंस्करण इकाई के पशुवध कक्ष में कौन से परिचालनों को पूरा किया जाता है ? संक्षेप में स्पष्ट कीजिए। 5
6. (क) कौन सी स्थितियों में पक्षियों को वध की दृष्टि से वध-पूर्व जाँच के दौरान अस्वीकृत कर दिया जाता है? 2
- (ख) कौन से पक्षियों को वध से 6-8 घंटे पहले दाना नहीं खिलाया जाता ? 2
- (ग) पक्षियों के अंतरंगक्षेपण पर संक्षेप में नोट लिखिए। 4
- (घ) ड्रेसड चिकन की बेहतर गुणवत्ता के लिए उचित रक्तस्राव क्यों अनिवार्य है? वर्णन कीजिए। 2

7. (क) मृत पक्षियों (कुक्कुट) की पैकेजिंग के उद्देश्य क्या हैं? 2
- (ख) पोल्ट्री पैकेजिंग में प्रयुक्त सामग्रियों एवं विधियों पर संक्षेप में नोट लिखिए। 6
- (ग) ट्रेसिंग क्या है? 6
8. (क) पोल्ट्री रेसिपियों में सामान्य रूप से प्रयुक्त नमक मसाला (seasonings) की भूमिका पर नोट लिखिए। 4
- (ख) चिकन सौसेज निर्माण की विधि लिखिए। 4
- (ग) अतिरिक्त (further) प्रसंस्कृत वाणिज्यिक चिकन उत्पादों के उदाहरण दीजिए। 2

— ** —