

**DIPLOMA IN MEAT TECHNOLOGY (DMT)**

**Term-End Examination**

June, 2016

00594

**BPVI-026 : POULTRY PRODUCTS TECHNOLOGY**

Time : 2 hours

Maximum Marks : 50

---

*Note : Attempt five questions in all. Question no. 1 is compulsory. All questions carry equal marks.*

---

1. Fill in the blanks (any ten) : 10x1=10
- (a) Ovomucoid is a \_\_\_\_\_ inhibitor.
  - (b) \_\_\_\_\_ is the pigment present in chicken.
  - (c) For a good egg, albumen index ranges from \_\_\_\_\_ to \_\_\_\_\_.
  - (d) Air-cell size of egg can be measured by \_\_\_\_\_ method.
  - (e) Chicken contains a higher proportion of \_\_\_\_\_ fatty acids than mutton.
  - (f) Liver, heart and gizzard of poultry are called \_\_\_\_\_.
  - (g) Cooking makes connective tissue tender by converting \_\_\_\_\_ to gelatin.
  - (h) Hen which lays eggs is known as \_\_\_\_\_.
  - (i) Generally poultry is stunned by \_\_\_\_\_ Volt AC for 1 minute.
  - (j) \_\_\_\_\_ gas is used in modified atmospheric packaging of poultry.

- (k) The flavour enhancer, Mono-Sodium Glutamate (MSG) is also known as \_\_\_\_\_.
- (l) Seekh kabab is prepared by grilling or roasting whereas Shammi kabab is cooked by \_\_\_\_\_.
2. (a) What is lairage ? 1
- (b) Write the importance of lairage. 2
- (c) What is the use of overhead sprayer at the bird reception area ? 2
- (d) Write in detail about chilling of poultry. 5
3. (a) Draw the flow-chart for slaughter and dressing of poultry. 5
- (b) What is singeing ? 2
- (c) Mention the cut up parts of poultry. 3
4. (a) Comment on the status of Indian poultry industry. 5
- (b) What are the sanitation and hygiene measures to be followed in poultry dressing plant ? 5
5. (a) What do you mean by egg grading ? 1
- (b) State the advantages of egg grading. 2
- (c) List the organisms associated with egg spoilage. 2
- (d) Explain any two methods used for preservation of eggs. 5

6. (a) What are the three main components of egg? 1
- (b) Draw the structure of an egg and label its parts. 4
- (c) Describe the physico-chemical properties of egg. 5
7. (a) What are enrobed chicken products? 2
- (b) Write in detail about the ingredients used for preparation of poultry meat products. 4
- (c) Write the method of preparation of meat loaf. 4
8. Write short notes on any four of the following : 4x2.5=10
- (a) Egg powder
- (b) Blast freezer
- (c) Egg yolk protein
- (d) Tandoori chicken
- (e) Stunning
-

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

सत्रांत परीक्षा

जून, 2016

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

समय : 2 घण्टे

अधिकतम अंक : 50

नोट : किन्हीं पाँच प्रश्नों के उत्तर दीजिए। प्रश्न संख्या 1 का उत्तर देना अनिवार्य है। सभी प्रश्नों के समान अंक हैं।

1. किन्हीं दस रिक्त स्थानों की पूर्ति कीजिए : 10x1=10
- (a) ओवोम्यूकोइड \_\_\_\_\_ संदमक है।
- (b) \_\_\_\_\_, चिकन में विद्यमान वर्णक है।
- (c) अच्छे अंडे एल्ब्यूमेन सूचकांक \_\_\_\_\_ से \_\_\_\_\_ तक की रेंज में होना चाहिए।
- (d) अंडे की वायुकोशिका के आकार को \_\_\_\_\_ विधि से मापा जा सकता है।
- (e) मटन की तुलना में चिकन में \_\_\_\_\_ वसा अम्लों का अपेक्षाकृत उच्च अनुपात होता है।
- (f) कुक्कुट के यकृत, हृदय और पेषणी को \_\_\_\_\_ कहते हैं।
- (g) पकाने से संयोजी ऊतक नर्म हो जाते हैं क्योंकि \_\_\_\_\_ जिलेटिन में बदल जाता है।
- (h) अंडे देने वाली मुर्गी को \_\_\_\_\_ कहते हैं।

- (i) आमतौर पर कुक्कुट को एक मिनट के लिए \_\_\_\_\_ वोल्ट ए.सी. पर रख कर बेहोश कर दिया जाता है।
- (j) \_\_\_\_\_ गैस का प्रयोग, कुक्कुट की परिवर्तित वातावरण पैकेजिंग में किया जाता है।
- (k) महक बढ़ाने वाले मोनो-सोडियम ग्लूटामेट (एम.एस.जी.) को \_\_\_\_\_ भी कहते हैं।
- (l) सीख कबाब को ग्रिल या भूनकर तैयार किया जाता है जबकि शामी कबाब को \_\_\_\_\_ तरीके से पकाया जाता है।
2. (a) पक्षी कक्ष (lairage) क्या है? 1
- (b) पक्षी कक्ष के महत्व का वर्णन कीजिए। 2
- (c) पक्षी प्राप्ति क्षेत्र में ओवरहेड स्प्रेयर का उपयोग क्या है? 2
- (d) कुक्कुट को द्रुतशीतित (chill) करने के बारे में विस्तार से लिखिए। 5
3. (a) कुक्कुट के वध और संसाधन (ड्रेसिंग) का फ्लोचार्ट बनाइए। 5
- (b) रोमों को झुलसाना (singeing) क्या है? 2
- (c) कुक्कुट के कटे हुए भागों का उल्लेख कीजिए। 3
4. (a) भारतीय कुक्कुट उद्योग की स्थिति पर टिप्पणी कीजिए। 5
- (b) कुक्कुट संसाधन (ड्रेसिंग) संयंत्र में साफ-सफाई और स्वच्छता संबंधी किन उपायों को अपनाया जाता है? 5

5. (a) अंडों के श्रेणीकरण से आप क्या समझते हैं? 1  
 (b) अंडों के श्रेणीकरण के लाभों के बारे में बताइए। 2  
 (c) अंडों की विकृति से संबद्ध सूक्ष्मजीवों की सूची बनाइए। 2  
 (d) अंडों के परिरक्षण में प्रयुक्त होने वाले किन्हीं दो विधियों का वर्णन कीजिए। 5
6. (a) अंडे के तीन मुख्य घटक कौन से हैं? 1  
 (b) अंडे की संरचना का चित्र बनाइए और इसके भागों को चिह्नित कीजिए। 4  
 (c) अंडे के भौतिक-रासायनिक गुणों का वर्णन कीजिए। 5
7. (a) आलेपित/सज्जित (enrobed) चिकन उत्पाद क्या हैं? 2  
 (b) कुक्कुट माँस उत्पाद बनाने में प्रयुक्त सामग्रियों का सविस्तार वर्णन कीजिए। 4  
 (c) मीट लोफ बनाने की विधि लिखिए। 4
8. संक्षेप में किन्हीं चार पर टिप्पणी लिखिए :  $4 \times 2.5 = 10$   
 (a) अंडे का पाउडर  
 (b) ब्लास्ट फ्रीजर  
 (c) अंडे के पीले भाग का प्रोटीन  
 (d) तंदूरी चिकन  
 (e) बेहोश करना (Stunning)
-