

DIPLOMA IN MEAT TECHNOLOGY (DMT)

Term-End Examination

June, 2017

00863

BPVI-026 : POULTRY PRODUCTS TECHNOLOGY

Time : 2 hours

Maximum Marks : 50

Note : Answer any five questions. Question No. 1 is compulsory. All questions carry equal marks.

1. What do you mean by following (any ten) : 1x10=10
 - (a) Humane slaughter
 - (b) Gizzard
 - (c) BOD
 - (d) Bone darkening
 - (e) Curing
 - (f) Venting
 - (g) Sausage
 - (h) Barbecuing
 - (i) Haugh unit
 - (j) Emulsion
 - (k) Candling of egg
 - (l) Thermostabilization

2.
 - (a) Describe in detail the present status of poultry industry in India. 5
 - (b) Explain briefly the essential steps involved in processing of chicken. 5

- | | | | |
|----|-----|--|---|
| 3. | (a) | Explain about the antemortem and postmortem examination of poultry. | 4 |
| | (b) | Why is it advisable to stun the bird before slaughter ? | 2 |
| | (c) | What are the effects of improper bleeding on quality of poultry meat ? | 2 |
| | (d) | List the factors considered for grading the poultry carcass. | 2 |
| 4. | (a) | What are the industrial uses of egg and egg products ? | 5 |
| | (b) | Narrate the role of egg as thickening and emulsifying agent. | 3 |
| | (c) | Enlist the microorganisms associated with egg spoilage. | 2 |
| 5. | (a) | Poultry meat is a food of high nutritional value. Justify | 5 |
| | (b) | Write about different freezers used in freezing of poultry meat. | 5 |
| 6. | (a) | What are the different methods used for tenderization of meat ? | 4 |
| | (b) | Explain the role of smoke in preservation of meat. | 3 |
| | (c) | State the factors affecting meat tenderness. | 3 |
| 7. | (a) | Describe the structure of egg. | 5 |
| | (b) | Why is the colour of yolk 'yellowish orange' ? | 2 |
| | (c) | Write the steps for preparation of chicken pickle. | 3 |

8. (a) What are the various quality factors involved in grading of egg? 4
- (b) Write about the packaging of shell egg. 3
- (c) How can an egg be desugarised? 3
-

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

सत्रांत परीक्षा

जून, 2017

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

समय : 2 घंटे

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 के बारे में सविस्तार लिखिए : 1x10=10
- (a) मानवीय वध
 - (b) पेषणी (गिज़र्ड)
 - (c) बी.ओ.डी
 - (d) अस्थियों का रंग गहरा हो जाना
 - (e) संसाधन
 - (f) वेन्टिंग
 - (g) सॉसेज
 - (h) बार्बेक्यूइंग
 - (i) हौ (Haugh) इकाई
 - (j) इमल्शन
 - (k) अंडे की कैडलिंग
 - (l) तापस्थिरीकरण
2. (a) भारत में कुक्कुट उद्योग की वर्तमान स्थिति का सविस्तार वर्णन कीजिए। 5
- (b) चिकन के प्रसंस्करण में सम्मिलित अनिवार्य चरणों का संक्षेप में वर्णन कीजिए। 5

3. (a) कुक्कुट की एन्टीमार्टम और पोस्टमार्टम जाँच के बारे में सविस्तार लिखिए। 4
- (b) वध से पहले पक्षी के आघात विभंजन (stunning) का सुझाव क्यों दिया जाता है? 2
- (c) कुक्कुट मीट की गुणवत्ता पर अनुचित रक्तस्राव का प्रभाव क्या है? 2
- (d) मृत कुक्कुट की श्रेणीकरण के लिए किन कारकों पर विचार किया जाता है? सूचीबद्ध कीजिए। 2
4. (a) अंडा और अंडा उत्पादों के औद्योगिक उपयोग क्या हैं? 5
- (b) प्रगाढ़क और इमल्सीकारक कर्मक के रूप में अंडे की भूमिका को सविस्तार लिखिए। 3
- (c) अंडे की विकृति से संबद्ध सूक्ष्मजीवों को सूचीबद्ध कीजिए। 2
5. (a) कुक्कुट माँस उच्च पोषणिक मान वाला भोजन है। पुष्टि कीजिए। 5
- (b) कुक्कुट माँस के हिमशीतन में प्रयुक्त विभिन्न प्रशीतकों के बारे में लिखिए। 5
6. (a) मीट को कोमल बनाने की विभिन्न विधियाँ कौन-सी हैं? 4
- (b) मीट के परिरक्षण में धूमन की भूमिका का वर्णन कीजिए। 3
- (c) मीट की कोमलता को प्रभावित करने वाले कारकों को लिखिए। 3

7. (a) अंडे की संरचना का वर्णन कीजिए। 5
(b) अंडे के पीले भाग का रंग 'पीला संतरी' क्यों होता है? 2
(c) चिकन का अचार बनाने के चरणों को लिखिए। 3
8. (a) अंडे की श्रेणीकरण में सम्मिलित विविध गुणवत्ता कारक कौन-से हैं? 4
(b) कवचयुक्त अंडों की पैकेजिंग के बारे में लिखिए। 3
(c) अंडे को किस प्रकार विशर्करायित (शर्करा को निकालना) किया जाता है? 3
-