

DIPLOMA IN MEAT TECHNOLOGY (DMT)

Term-End Examination

June, 2019

00615

BPVI-026 : POULTRY PRODUCTS TECHNOLOGY

Time : 2 hours

Maximum Marks : 50

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

1. Fill in the blanks (any *ten*). *10×1=10*

- (a) _____ is a Jewish method of slaughter.
- (b) Eggs should be collected at least _____ times/day.
- (c) Usual temperature for frozen storage of meat is _____.
- (d) Meat freezes at a temperature of _____.
- (e) Drumstick is _____ portion of chicken.

- (f) Ovomuroid is a _____ inhibitor.
- (g) Yolk constitutes _____ % of egg weight.
- (h) pH of yolk in fresh egg is about _____ .
- (i) _____ refers to the removal of filoplumes by using flame.
- (j) Cooking makes connective tissue tender by converting _____ to gelatin.
- (k) _____ is an emulsion chicken product.
- (l) Egg yolk is a very good source of vitamin _____ .

2. (a) Write in detail the procedure of slaughter and dressing of poultry.

(b) Why is stunning important before slaughter ?

7+3

3. (a) Draw a diagram of the structure of an egg.

(b) Narrate the nutritive value of egg.

(c) Describe the changes that occur during deterioration of egg..

4+3+3

4. (a) "Properties of egg make it essential in high quality cookery." Explain the statement.
- (b) What is desugarization of egg ?
- (c) How is thermostabilization of an egg done ? 5+3+2
5. (a) What is curing of poultry ?
- (b) Narrate the functions of curing ingredients.
- (c) Write in detail the processing of chicken sausage. 2+3+5
6. (a) What do you understand by 'tenderness of chicken' ?
- (b) How can the tenderness of poultry meat be improved ?
- (c) Narrate different methods of measuring tenderness of poultry. 3+4+3
7. (a) Narrate the industrial use of egg and egg products.
- (b) Write down the steps of production of frozen egg pulp.
- (c) What is gelation ? 3+5+2

8. Write short notes on (any *four*) of the following :

$$4 \times 2 \frac{1}{2} = 10$$

- (a) Chicken Pickle
 - (b) Ante-mortem Inspection of Poultry
 - (c) Grading of Eggs
 - (d) Freezer Burn
 - (e) Candling of Eggs
-

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

सत्रांत परीक्षा

जून, 2019

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. रिक्त स्थानों की पूर्ति कीजिए (किन्हीं दस) : $10 \times 1 = 10$

(क) _____ वध की यहूदी विधि है ।

(ख) अंडे कम-से-कम _____ बार/दिन में एकत्र किए जाने चाहिए ।

(ग) हिमशीतित मीट के भंडारण के लिए आमतौर पर तापमान _____ होता है ।

(घ) मीट _____ तापमान पर हिमशीतित हो जाता है ।

(ङ) ड्रमस्टिक, चिकन का _____ वाला भाग होता है ।

- (च) ओवोम्यूकॉइड, _____ संदमक है ।
- (छ) अंडे के कुल भार का _____ % अंडे के पीले भाग (yolk) से बनता है ।
- (ज) ताज़े अंडे के पीले भाग (yolk) का पी.एच. लगभग _____ है ।
- (झ) _____ से आशय फ्लेम से रोमपिच्छों को हटाना है ।
- (ञ) कुर्किंग _____ को जिलेटिन में बदलकर संयोजी ऊतक को नर्म (मृदु) बना देती है ।
- (ट) _____ इमल्शन आधारित चिकन उत्पाद है ।
- (ठ) अंडे का पीला भाग (yolk) विटामिन _____ का बहुत अच्छा स्रोत है ।
2. (क) पोल्ट्री वध एवं ड्रेसिंग की विधि की सविस्तार चर्चा कीजिए ।
- (ख) पोल्ट्री को वध से पहले बेहोश करना क्यों ज़रूरी होता है ? 7+3
3. (क) अंडे की संरचना का रेखाचित्र बनाइए ।
- (ख) अंडे का पौषणिक मान सविस्तार लिखिए ।
- (ग) अंडे की विकृति के दौरान उत्पन्न परिवर्तनों का वर्णन कीजिए । 4+3+3

4. (क) “अंडे के गुणधर्म, उच्च किस्म के खाना बनाने के काम (कुकरी) में इसे अनिवार्य बनाते हैं।” कथन की व्याख्या कीजिए।
- (ख) अंडे की शर्करा को निकालना (विशर्करायन) क्या है ?
- (ग) अंडे का तापस्थिरीकरण कैसे किया जाता है ? $5+3+2$
5. (क) पोल्ट्री की क्यूरिंग क्या है ?
- (ख) क्यूरिंग सामग्रियों के प्रकार्य लिखिए।
- (ग) चिकन सौसेज का प्रसंस्करण सविस्तार लिखिए। $2+3+5$
6. (क) ‘चिकन के मृदुकरण’ से आप क्या समझते हैं ?
- (ख) पोल्ट्री मीट की मृदुता को बेहतर कैसे बनाया जा सकता है ?
- (ग) पोल्ट्री की मृदुता मापने की विभिन्न विधियाँ लिखिए। $3+4+3$
7. (क) अंडा और अंडा उत्पादों के औद्योगिक उपयोग लिखिए।
- (ख) हिमशीतित (frozen) एग पल्प बनाने के चरण लिखिए।
- (ग) जेलीकरण क्या है ? $3+5+2$

8. निम्नलिखित में से किन्हीं चार पर संक्षिप्त टिप्पणियाँ

लिखिए :

$$4 \times 2 \frac{1}{2} = 10$$

- (क) चिकन का अचार
 - (ख) पोल्ट्री की पूर्व-वध जाँच
 - (ग) अंडों का श्रेणीकरण
 - (घ) फ्रीजर बर्न
 - (ङ) अंडों की कैन्डलिंग
-