

No. of Printed Pages : 8

BPVI-026

DIPLOMA IN MEAT TECHNOLOGY

(DMT)

Term-End Examination

June, 2020

BPVI-026 : POULTRY PRODUCTS TECHNOLOGY

Time : 2 Hours

Maximum Marks : 50

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

1. Define the following : 1 each

- (i) Broiler
- (ii) Oviduct
- (iii) Albumen index
- (iv) Candling

P. T. O.

- (v) Defeathering
 - (vi) Scalding
 - (vii) Giblet
 - (viii) Thawing
 - (ix) Freezer burn
 - (x) Evisceration
2. (i) "Poultry farming in India has grown from backyard venture to a dynamic industry."
Justify the statement. 5
- (ii) Comment on the trade issues concerning poultry meat and egg industry. 5
3. (i) Give the composition of hen's egg. Write about egg protein. 5
- (ii) List physico-chemical properties of egg. Explain any *two* such properties. 5

4. (i) Describe the ideal handling procedure for eggs after collection from layer house. 5
- (ii) Explain the quality factors used in the grading of egg. 5
5. (i) Briefly write about the basic consideration for selection of suitable site for poultry processing unit. 5
- (ii) List the steps of fresh poultry processing. Describe the different methods of picking. 5
6. (i) Explain the sanitary and hygienic requirements in a poultry processing plant. 5
- (ii) "Poultry meat is a food of high nutritional value." Justify the statement. 5

7. (i) List the types of freezer used for freezing of chicken and explain any *one* method in detail. 5
- (ii) Describe the method of preparation of any *one* enrobed chicken product. 5
8. Write short notes on any *four* of the following : $2\frac{1}{2}$ each
- (i) Thermostabilization
 - (ii) Packaging of egg
 - (iii) Grades of dressed chicken
 - (iv) Composition of chicken
 - (v) Curing

बी.पी.वी.आई.-026

भाँस प्रौद्योगिकी में डिप्लोमा (डी. एम. टी.)**सत्रांत परीक्षा****जून, 2020****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. निम्नलिखित को परिभाषित कीजिए : प्रत्येक 1

- (i) ब्रॉयलर
- (ii) अंडवाहिनी
- (iii) एल्बूमेन सूचकांक
- (iv) कैंडलिंग

- (v) विपंखन
- (vi) द्रवदहन
- (vii) अंतडियाँ
- (viii) हिमद्रवण
- (ix) हिमीकरण दाह
- (x) अंतरंग निकालना
2. (i) "भारत में पोल्ट्री उद्योग घरों के पिछवाड़े के उद्यम से एक निरन्तर आगे बढ़ने वाले उद्योग में विकसित हो गया है।" इस कथन की पुष्टि कीजिए। 5
- (ii) पोल्ट्री मीट और अंडा उद्योग से जुड़े व्यापार सम्बन्धी मुद्दों पर टिप्पणी कीजिए। 5
3. (i) मुर्गी के अंडे का संयोजन दीजिए। अंडा प्रोटीन के बारे में लिखिए। 5
- (ii) अंडे के भौतिक-रासायनिक गुणों की सूची बनाइए। ऐसे किन्हीं दो गुणों के बारे में लिखिए। 5

4. (i) मुर्गीबाड़े से अंडों को एकत्रित करने की आदर्श हस्ताचरण कार्यविधि का वर्णन कीजिए। 5
- (ii) अंडे के श्रेणीकरण में प्रयुक्त गुणवत्ता कारकों का वर्णन कीजिए। 5
5. (i) पोल्ट्री प्रसंस्करण इकाई बनाने के लिए उचित स्थान का चयन करने हेतु किन बुनियादी बातों पर विचार करना जरूरी है ? संक्षेप में लिखिए। 5
- (ii) ताजा पोल्ट्री प्रसंस्करण के चरणों की सूची बनाइए। पंख निकालने की विभिन्न विधियों का वर्णन कीजिए। 5
6. (i) पोल्ट्री प्रसंस्करण संयंत्रों में रोगाणुनाशन और स्वच्छता सम्बन्धी अनिवार्यताओं का वर्णन कीजिए। 5
- (ii) "पोल्ट्री मीट, उच्च पोषणिक मानयुक्त भोजन है।" इस कथन की पुष्टि कीजिए। 5

7. (i) चिकन के हिमशीतन में प्रयुक्त हिमशीतकों के प्रकारों की सूची बनाइए और किसी एक को सविस्तार लिखिए। 5
- (ii) किसी एक एनरोब्ड (आलेपित) चिकन उत्पाद को तैयार करने की विधि लिखिए। 5
8. निम्नलिखित में से किन्हीं चार पर संक्षिप्त टिप्पणियाँ लिखिए : प्रत्येक $2\frac{1}{2}$
- (i) तापस्थिरीकरण
- (ii) अंडे की पैकेजिंग
- (iii) ड्रैस्ड चिकन की श्रेणियाँ
- (iv) चिकन का संयोजन
- (v) संसाधन (क्यूरिंग)