

No. of Printed Pages : 4

BPVI-027

**DIPLOMA IN MEAT TECHNOLOGY
(DMT)**

Term-End Examination

June, 2020

**BPVI-027 : UTILIZATION OF ANIMAL BY-
PRODUCTS**

Time : 2 Hours

Maximum Marks : 50

Note : (i) Answer any five questions.

(ii) All questions carry equal marks.

-
1. Define the following (any *five*) : 2 each
 - (a) BOD
 - (b) Carcass
 - (c) Tallow
 - (d) Glue
 - (e) Green Bone
 - (f) Rendering

 2. Write short notes on any *four* of the following : 2 $\frac{1}{2}$ each
 - (a) Primary by-products
 - (b) Casing

P. T. O.

- (c) Bristles
 - (d) Neat's Foot Oil
 - (e) Bone ash
 - (f) Hatchery waste
3. Write a note on 'By-products available in Poultry Industry'. 5+5
 4. Compare wet rendering and dry rendering process. Give the flowchart for dry rendering. 4+6
 5. How do you prepare gelatin from crushed bones ? Write the uses of gelatin. 6+4
 6. Write the histology of small intestine of sheep. How do you process intestine for casing preparation ? What are weasand and chitterlings ? 4+4+2
 7. Write a note on benefits from utilization of animal by-products. Classify by products from slaughter home. 6+4
 8. What are the sources of waste from meat plant ? How can the wastes be used ? 5+5

BPVI-027

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

सत्रांत परीक्षा

जून, 2020

बी.पी.वी.आई.-027 : पशु उप-उत्पादों के उपयोग

समय : 2 घण्टे

अधिकतम अंक : 50

नोट : (i) किन्हीं पाँच प्रश्नों के उत्तर दीजिए।

(ii) सभी प्रश्नों के अंक समान हैं।

1. निम्नलिखित में से किन्हीं पाँच को परिभाषित कीजिए :

प्रत्येक 2

(क) बी. ओ. डी.

(ख) मृत पशु

(ग) चर्बी

(घ) गोंद (ग्लू)

(ङ) ग्रीन बोन (कच्ची हड्डी)

(च) दारण

2. निम्नलिखित में से किन्हीं चार पर संक्षेप में नोट लिखिए :

प्रत्येक 2½

(क) प्राथमिक उप-उत्पाद

- (ख) केसिंग
 (ग) कड़े बाल
 (घ) नीट्स फुट ऑयल
 (ङ) अस्थि भस्म
 (च) स्फुटनशाला अपशिष्ट
3. कुक्कुट (पोल्ट्री) उद्योग में उपलब्ध उप-उत्पादों पर नोट लिखिए। 5+4
 4. आर्द्र दारण और शुष्क दारण प्रक्रिया की तुलना कीजिए। शुष्क दारण के लिए फ्लोचार्ट दीजिए। 4+6
 5. चूर (crushed) हड्डियों से जिलेटिन कैसे तैयार किया जाता है ? जिलेटिन के उपयोग लिखिए। 6+4
 6. भेड़ की छोटी आँत का औतिकी (Histology) लिखिए। केसिंग बनाने के लिए आप आँत का प्रसंस्करण कैसे करते हैं ? वीसेन्ड और चिटरलिंग्स क्या हैं ? 4+4+2
 7. पशु उप-उत्पादों के उपयोग के लाभ पर नोट लिखिए। पशुवधशालाओं से उत्पन्न उप-उत्पादों का वर्गीकरण कीजिए। 6+4
 8. मीट संयंत्र से अपशिष्ट-उत्पत्ति के स्रोत कौन-से हैं ? अपशिष्टों का उपयोग कैसे किया जा सकता है ? 5+5