

No. of Printed Pages : 8

BPVI-026

DIPLOMA IN MEAT TECHNOLOGY

(DMT)

Term-End Examination

June, 2021

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 (any *ten*) : 1 each
- (i) Layer
 - (ii) Candling
 - (iii) Albumen index
 - (iv) Lairage

- (v) Evisceration
- (vi) Stunning
- (vii) Venting
- (viii) Gizzard
- (ix) Freezer burn
- (x) Caponization
- (xi) Barbecue chicken
- (xii) Chicken drumstick

2. (i) Narrate the general trends observed in consumption of poultry meat and egg across the country. 5
- (ii) Describe the structure of hen's egg. 5
3. (i) Explain the quality factors used in grading of egg. 5
- (ii) Describe any *two* methods used for preservation of egg. 5

P. T. O.

[3]

BPVI-026

4. (i) Give the steps involved in manufacture of frozen egg pulp. 5
- (ii) What are the basic considerations for selection of site for a poultry processing plant? 5
5. (i) Describe the grading of dressed chicken as per Indian standard. 5
- (ii) Write about the packaging materials and techniques used for poultry meat. 5
6. (i) Give the flow chart for automatic poultry dressing line. 5
- (ii) "Poultry meat is a food of high nutritive value." Justify the statement. 5
7. (i) Describe different types of freezers used for freezing of poultry meat. 5

P. T. O.

[4]

BPVI-026

- (ii) Give the recipe of chicken pickle and write its method of preparation. 5
8. Write short notes on any *four* of the following :
2½ each
- (i) Egg proteins
- (ii) Packaging of eggs
- (iii) Ante-mortem examination of poultry
- (iv) Scalding
- (v) Curing of poultry meat

[5]

BPVI-026

BPVI-026

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

सत्रांत परीक्षा

जून, 2021

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 (कोई दस) :

प्रत्येक 1

- (i) लेयर
- (ii) कैडलिंग
- (iii) एल्बूमेन सूचकांक
- (iv) पक्षीकक्ष (लेयरेज)

[6]

BPVI-026

- (v) अंतरंग निकालना
- (vi) बेहोश करना
- (vii) वेन्टिंग
- (viii) गिज़र्ड
- (ix) हिमशीतित्र दाह
- (x) बधियाकरण
- (xi) बार्बेक्यू चिकन
- (xii) चिकन ड्रमस्टिक

2. (i) देश में पोल्ट्री मीट और अंडे की खपत के संबंध में किन सामान्य प्रवृत्तियों पर गौर किया जाता है ? सविस्तार लिखिए। 5
- (ii) मुर्गी के अंडे की संरचना का वर्णन कीजिए। 5
3. (i) अंडे के श्रेणीकरण में प्रयुक्त गुणवत्ता संबंधी कारकों का वर्णन कीजिए। 5

P. T. O.

[7]

BPVI-026

- (ii) अंडे के परिरक्षण में प्रयुक्त किन्हीं दो विधियों का वर्णन कीजिए। 5
4. (i) हिमशीतित अंडा गूदा के विनिर्माण में सम्मिलित चरण लिखिए। 5
- (ii) पोल्ट्री प्रसंस्करण संयंत्र हेतु स्थान का चयन करने के बुनियादी विचारणीय बिन्दु कौन-से हैं ? 5
5. (i) भारतीय मानक के अनुसार संसाधित चिकन के श्रेणीकरण का वर्णन कीजिए। 5
- (ii) पोल्ट्री मीट हेतु प्रयुक्त पैकेजिंग सामग्रियों और तकनीकों के बारे में लिखिए। 5
6. (i) स्वचालित पोल्ट्री संसाधन लाइन का फ्लो-चार्ट बनाइए। 5
- (ii) "पोल्ट्री मीट, उच्च पोषण मूल्य का आहार है।" इस कथन की पुष्टि कीजिए। 5

P. T. O.

[8]

BPVI-026

7. (i) पोल्ट्री मीट के हिमशीतन में प्रयुक्त विभिन्न किस्म के हिमशीतित्रों का वर्णन कीजिए। 5
- (ii) चिकन के अचार की रेसिपी दीजिए और इसे बनाने की विधि लिखिए। 5
8. निम्नलिखित में से किन्हीं चार पर संक्षिप्त टिप्पणी लिखिए : प्रत्येक $2\frac{1}{2}$
- (i) एग प्रोटीन
- (ii) अंडे की पैकेजिंग
- (iii) पोल्ट्री की पूर्व-वध (एन्टीमॉर्टम) जाँच
- (iv) द्रवदहन
- (v) पोल्ट्री मीट का संसाधन

BPVI-026