

No. of Printed Pages : 7

BPVI-026

DIPLOMA IN MEAT TECHNOLOGY

(DMT)

Term-End Examination

June, 2022

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*) : 10×1=10
- (a) Brooder house
 - (b) Albumin index
 - (c) Thermostabilization
 - (d) Defeathering
 - (e) Scalding
 - (f) Giblet

P. T. O.

- (g) Pin feathers
 - (h) Thawing
 - (i) Freezer burn
 - (j) Marination
 - (k) Barbecuing
 - (l) Curing
2. (a) Enlist the physico-chemical properties of egg and explain any *two* properties. 2+4
- (b) Grade table eggs as per Indian standards. 4
3. (a) Describe any *two* methods of egg preservation. 5
- (b) What points should be considered during transport and storage of eggs ? 5
4. (a) Write the steps involved in manufacture of frozen egg pulp. 5
- (b) Narrate the functions of egg in cooking. 5
5. (a) Describe slaughter and dressing of poultry. 8
- (b) Enlist the poultry cut-up parts. 2

6. (a) Describe packaging materials and techniques used for poultry meat. 5
- (b) Write about sanitation and hygiene to be followed in poultry dressing plant. 5
7. (a) Describe the types of freezer used for freezing of poultry meat. 5
- (b) Give the recipe and method for chicken sausage preparation. 5
8. Write short notes on any *four* of the following :
2.5×4=10
- (a) Candling of egg
- (b) Microbial spoilage of egg
- (c) Immersion chilling of poultry carcass
- (d) Composition of poultry meat
- (e) Tandoori chicken

BPVI-026

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

सत्रांत परीक्षा

जून, 2022

बी.पी.वी.आई.-026 : पोल्ट्रो (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) :

10×1=10

(क) ब्रूडर हाउस

(ख) एल्ब्यूमिन सूचकांक

(ग) तापस्थिरीकरण

(घ) पंख निकालना

- (ड) द्रव दहन
- (च) अंतडियाँ (जिबलेट)
- (छ) पिन पंख
- (ज) हिमद्रवण
- (झ) हिमीकरण दाह (फ्रीजर बर्न)
- (ञ) मैरिनेशन
- (ट) बार्बिक्यूइंग
- (ठ) संसाधन (क्यूरिंग)
2. (क) अंडे के भौतिक-रासायनिक गुणधर्मों की सूची बनाइए और किन्हीं दो गुणधर्मों का वर्णन कीजिए। 2+4
- (ख) भारतीय मानकों के अनुसार टेबल अंडा की ग्रेडिंग कीजिए। 4
3. (क) अंडा परिरक्षण की किन्हीं दो विधियों का वर्णन कीजिए। 5
- (ख) अंडों के परिवहन एवं भंडारण के दौरान किन बिन्दुओं पर विचार किया जाना चाहिए ? 5

4. (क) अंडे का हिमशीतित गूदा बनाने में सम्मिलित चरणों को लिखिए। 5
- (ख) पाक कला में अंडे के कार्यों का वर्णन कीजिए। 5
5. (क) पोल्ट्रो के वध एवं संसाधन (ड्रसिंग) का वर्णन कीजिए। 8
- (ख) पोल्ट्रो के कटे-भागों की सूची बनाइए। 2
6. (क) पोल्ट्रो माँस में प्रयुक्त पैकेजिंग सामग्रियों एवं तकनीकों का वर्णन कीजिए। 5
- (ख) पोल्ट्रो ड्रसिंग संयंत्र में अनुसरणीय रोगाणुनाशन और स्वच्छता के बारे में लिखिए। 5
7. (क) पोल्ट्रो माँस के हिमशीतन में प्रयुक्त हिमशीतित्र के प्रकारों का वर्णन कीजिए। 5
- (ख) चिकन सॉसेज बनाने की व्यंजन (रैसिपी) एवं निर्माण-विधि लिखिए। 5

8. निम्नलिखित में से किन्हीं चार पर संक्षेप में टिप्पणियाँ लिखिए : 2.5×4=10

(क) अंडे की कैडलिंग

(ख) अंडे में सूक्ष्मजीवीय विकृति

(ग) मृत कुक्कुट को डुबोकर शीतन करना

(घ) पोल्ट्रो माँस का संयोजन

(ङ) तंदूरी चिकन