

No. of Printed Pages : 5

BPVI-026

**DIPLOMA IN MEAT TECHNOLOGY
(DMT)**

Term-End Examination

June, 2023

BPVI-026 : POULTRY PRODUCTS TECHNOLOGY

Time : 2 Hours

Maximum Marks : 50

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

1. Define any *five* of the following : 2×5=10
 - (i) Albumen index
 - (ii) Fortified whole egg solids
 - (iii) Singeing
 - (iv) Evisceration
 - (v) Bone darkening
 - (vi) Barbecuing

2. (i) Briefly narrate the export potential of eggs in India and the constraints in egg processing and export. 6
- (ii) “Eggs are rich source of quality protein.” Justify the statement. 4

P. T. O.

3. (i) Explain the quality factors used in grading of egg. 5
- (ii) List the methods of egg preservation and explain any *one* method. 5
4. (i) Describe the coagulated egg products. 5
- (ii) What are the functions of eggs in cooking ? 5
5. (i) List the sections of poultry and processing plant and describe any *one* section. 5
- (ii) Define scalding and narrate the methods of scalding used for poultry. 5
6. (i) Explain the Indian grading system for dressed chicken. 5
- (ii) List the steps followed in automatic poultry dressing plant and explain any *one* step. 5
7. (i) "Poultry meat is a food of high nutritional value." Justify this statement. 5
- (ii) Write about the preservation of poultry meat by curing. 5
8. Write notes on the following :
- (i) Tandoori chicken 4
- (ii) Frozen storage of poultry meat 3
- (iii) Picking of poultry carcass 3

BPVI-026

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

सत्रांत परीक्षा

जून, 2023

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 में से किन्हीं पाँच को परिभाषित कीजिए :

2×5=10

(क) एल्ब्यूमेन सूचकांक

(ख) प्रबलीकृत पूर्ण अंडे के टोस

(ग) रोमों को झुलसाकर निकालना

(घ) अंतरंग निकालना

(ङ) अस्थियों का रंग गहरा हो जाना

(च) बार्बेक्यूइंग

2. (क) भारत में अंडों के निर्यात की संभावनाओं और अंडों के प्रसंस्करण एवं निर्यात की सीमाओं का संक्षेप में वर्णन कीजिए। 6
- (ख) “अंडे, अच्छी गुणवत्ता की प्रोटीन के समृद्ध स्रोत हैं।” इस कथन की पुष्टि कीजिए। 4
3. (क) अंडों के श्रेणीकरण में इस्तेमाल किए जाने वाले गुणवत्ता कारकों की व्याख्या कीजिए। 5
- (ख) अंडों के परिरक्षण की विभिन्न विधियों की सूची बनाइए और उनमें से किसी एक विधि की व्याख्या कीजिए। 5
4. (क) अंडे के स्कंदित उत्पादों का वर्णन कीजिए। 5
- (ख) पाक कला में अंड के कार्य क्या हैं ? 5
5. (क) पोल्ट्री एवं प्रसंस्करण संयंत्र के अनुभागों की सूची तैयार कीजिए और उनमें से किसी एक अनुभाग का वर्णन कीजिए। 5
- (ख) द्रवदहन को परिभाषित कीजिए और पोल्ट्री के लिए इस्तेमाल की जाने वाली द्रवदहन की विधियों का वर्णन कीजिए। 5
6. (क) संसाधित चिकन के लिए भारतीय श्रेणीकरण प्रणाली की व्याख्या कीजिए। 5

- (ख) स्वचालित पोल्ट्री संसाधन (Dressing) संयंत्र में अपनाए जाने वाले विभिन्न चरणों की सूची तैयार कीजिए और उनमें से किसी एक चरण की व्याख्या कीजिए। 5
7. (क) “पोल्ट्री मांस, उच्च पोषण मूल्य का आहार है।” इस कथन की पुष्टि कीजिए। 5
- (ख) संसाधन (Curing) के द्वारा पोल्ट्री मांस के परिरक्षण के बारे में लिखिए। 5
8. निम्नलिखित पर टिप्पणियाँ लिखिए :
- (क) तंदूरी चिकन 4
- (ख) पोल्ट्रो मांस का हिमशीतित भंडारण 3
- (ग) पोल्ट्री कारकस के पंख निकालना 3