

**DIPLOMA IN MEAT TECHNOLOGY  
(DMT)**

**Term-End Examination**

**June, 2024**

**BPVI-026 : POULTRY PRODUCTS TECHNOLOGY**

*Time : 2 Hours*

*Maximum Marks : 50*

---

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

---

---

1. Fill in the blanks (any **ten**) : 10×1=10
- (a) Birds are reared for the purpose of meat production are called .....
  - (b) Hen's egg contains ..... percent protein.
  - (c) Air cell of an egg ..... as the period of storage increases.
  - (d) Sorting out of market eggs according to weight/quality is called .....
  - (e) Holding place of the birds before slaughter is called .....
  - (f) Usual temperature for frozen storage of poultry carcass is ..... °C.

- (g) Dressing percentage of layer hen is about ..... %.
- (h) ..... is done to render the birds unconscious before slaughter.
- (i) ..... refers to Muslim method of slaughter.
- (j) Fresh chicken contains ..... % protein.
- (k) As per Indian standards, weight of extra large egg should be ..... gram or more.
- (l) The dressed chicken should preferably be of ..... weeks of age for tandoori chicken.
2. (a) What are the trade issues concerning poultry and egg industry in India ? 5
- (b) Draw the reproductive organs of the hen and label them. 5
3. (a) State various steps taken for proper egg handling after collection from layer house. 5
- (b) Mention different changes that could occur during deterioration of eggs. 5
4. (a) Enlist at least ten considerations while designing and constructing poultry processing plant. 5

- (b) Write down different activities that take place in the chilling and packing section of poultry processing plant. 5
5. (a) Name different steps in the slaughter and dressing of poultry. Describe any **one** of them. 5
- (b) 'Poultry meat is a food of high nutritional value.' Justify. 5
6. (a) Describe the points to be kept in mind for producing hygienic and wholesome meat in the poultry processing plant. 5
- (b) Describe the packaging materials and techniques used for dressed poultry. 5
7. (a) Describe the factors that affect tenderness of chicken. 5
- (b) Write down the ingredients and procedure for the preparation of chicken pickle. 5
8. Write notes on any **two** of the following :  
5×2=10
- (a) Whole egg powder
- (b) Scalding of poultry
- (c) Curing
- (d) Barbecue chicken

**BPVI-026**

मांस प्रौद्योगिकी में डिप्लोमा

( डी.एम.टी. )

सत्रांत परीक्षा

जून, 2024

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 दस रिक्त स्थानों की पूर्ति  
कीजिए : 10×1=10

(क) मांस उत्पादन के लिए पाले जाने वाले पक्षियों को  
..... कहा जाता है।

(ख) मुर्गी के अंडे में ..... प्रतिशत प्रोटीन होता  
है।

(ग) भंडारण की अवधि बढ़ने के साथ ही अंडे की  
वायु कोशिका ..... जाती है।

- (घ) वजन/गुणवत्ता के अनुसार बिक्री के अंडों की छंटाई को ..... कहा जाता है।
- (ङ) वध से पहले, पक्षियों को रखने के स्थान को ..... कहा जाता है।
- (च) पोल्ट्रो कारकस के प्रशीतन भंडारण के लिए सामान्य तापमान ..... डिग्री सेल्शियस है।
- (छ) अंडे देने वाली मुर्गी (लेयर हेन) का संसाधन प्रतिशत लगभग ..... प्रतिशत है।
- (ज) वध से पहले पक्षियों को अचेत करने के लिए ..... की जाती है।
- (झ) वध करने की मुस्लिम विधि को ..... करना कहते हैं।
- (ञ) ताजा चिकन में ..... प्रतिशत प्रोटीन होता है।
- (ट) भारतीय मानकों के अनुसार, ज्यादा बड़े अंडे का वजन ..... ग्राम या उससे अधिक होना चाहिए।
- (ठ) तंदूरी चिकन के लिए संसाधित (Dressed) चिकन अधिमानतः ..... सप्ताह की आयु का होना चाहिए।
2. (क) भारत में पोल्ट्रो और अंडा उद्योग से सम्बन्धित व्यापार के मुद्द कौन-से हैं ?

- (ख) मुर्गी के प्रजनन अंगों का चित्र बनाइए और उनपर उनके हिस्सों के नाम भी लिखिए। 5
3. (क) मुर्गीबाड़े से अंडों को एकचित्र करने के बाद उनके उपयुक्त तरीके से हस्ताचरण के लिए विभिन्न चरणों का उल्लेख कीजिए। 5
- (ख) अंडे के निम्नीकरण के काल में हो सकने वाले विभिन्न परिवर्तनों का उल्लेख कीजिए। 5
4. (क) पोल्ट्रो प्रसंस्करण संयंत्र की रचना और निर्माण करते समय ध्यान रखे जाने वाले कम से कम दस पक्षों की सूची तैयार कीजिए। 5
- (ख) पोल्ट्रो प्रसंस्करण संयंत्र के शीतन और पैकिंग कक्ष में सम्पन्न होने वाली विभिन्न गतिविधियाँ लिखिए। 5
5. (क) कुक्कुट के वध और संसाधन (Dressing) से सम्बन्धित विभिन्न चरणों के नाम लिखिए। उनमें से किसी एक चरण का वर्णन कीजिए। 5
- (ख) 'खाद्य पदार्थ के रूप में पोल्ट्रो मांस का पोषण मूल्य काफी अच्छा है।' औचित्य सिद्ध कीजिए। 5
6. (क) स्वच्छतापूर्ण और पौष्टिक मांस निर्मित करने के लिए ध्यान रखे जाने वाले बिंदुओं का वर्णन कीजिए। 5

- (ख) संसाधित (Dressed) पोल्ट्रो के लिए उपयोग की जाने वाली विभिन्न पैकेजिंग सामग्रियों का वर्णन कीजिए। 5
7. (क) चिकन की मृदुता को प्रभावित करने वाले कारकों का वर्णन कीजिए। 5
- (ख) चिकन पिकल बनाने के लिए आवश्यक सामग्रियों और विधि लिखिए। 5
8. निम्नलिखित में से किन्हीं दो पर टिप्पणियाँ लिखिए : 5×2=10
- (क) पूर्ण अंडे का पाउडर
- (ख) कुक्कुट का द्रवदहन
- (ग) संसाधन (Curing)
- (घ) भुना हुआ (बार्बेक्यू) चिकन