Diploma in Meat Technology (DMT)

Term-End Examination

December, 2011

BPVI-026 : POULTRY PRODUCTS TECHNOLOGY

Time : 2 hours

Maximum Marks : 50

Note : Answer five questions. Question No. 1 is compulsory. All question carry equal marks.

- 10x1 = 10Fill in the blanks any ten : 1. The shape index of a fresh normal egg is (a) In egg ______ is caused by Serratia (b) spp. and is also associated with H₂S production. Shell eggs cooked by simmering for 3 to 5 (c) minutes is called _____ eggs. Normally the poultry is stunned by using (d)electric current at _____ volts AC for _____ seconds.
 - (e) Cooked poultry meat contains ______ percent protein depending upon the part of the carcass and method of preparation.
 - (f) ______ is the fundamental operation for applying cold to meat to reduce the temperature quickly.

BPVI-026

1

P.T.O.

- (g) Whitish amber coloured patches seen on unprotected carcass surface on frozen storage is referred to _____.
- (h) _____ may be defined as addition of salt, sugar and nitrite/nitrate inorder to develop desired colour and flavour to meat.
- (i) For the preparation of tandoori chicken, the dressed chicken should preferably be of six weeks age and around ______ in weight.
- (j) _____ is more suitable for dressed chicken and semi scalded chicken to avoid discoloration.
- (k) Dipping turkeys in hot water of temperature ranging from 58 to 60 °C for a period of 30 - 75 seconds is known as _____.
- (l) _____ refers to the removal of hair like feathers the filoplumes by means of a flame.

2.	(a)	What is preservation ?	1
	(b)	Write in detail different methods employed in maintaining quality of egg.	4
	(c)	What is packaging ?	1
	(d)	Enumerate different containers used for packing eggs.	4

BPVI-026

2

3.	(a)	What is grading of eggs ?	2
	(b)	Enumerate grade designation of table eggs as per Marketing Rules 1986.	3
	(c)	Write in detail various external and internal quality factors used in grading of eggs.	5
4.	(a)	Draw, a neat diagram of the structure of a hen's egg.	4
	(b)	Explain about the microbial spoilage of eggs.	3
	(c)	Write about the nutritive value of egg.	3
5.	(a)	Write the criteria for selection of a suitable site for establishing a poultry dressing plant.	3
	(b)	Explain different operations taking place in poultry processing line with the help of a flow chart.	4
	(c)	Discuss the Ante-mortem inspection of poultry.	3
6.	(a)	What is tenderness ? How do you improve tenderness of poultry meat ?	3
	(b)	Describe different methods of tenderization of poultry meat.	4
	(c)	Write in details different methods of measuring tenderness of poultry.	3

BPVI-026

3

P.T.O.

- 7. (a) Enlist the different poultry meat products.
 - (b) Write in detail the different ingredients used 4 in chicken meat products and their functions.

2

- (c) Write in detail the processing of chicken **4** sausages.
- 8. Write short notes on the following (*any four*) :
 - (a) Freezer burn 4x2.5=10
 - (b) Packaging materials and techniques used for packaging dressed poultry.
 - (c) Cured meat colour and flavour development.
 - (d) Chicken Pickle.
 - (e) Candling of eggs.

BPVI-026

बी.पी.वी.आई.-026

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

सत्रांत परीक्षा

दिसंबर, 2011

बी.पी.वी.आई.-026 : पोल्ट्री (कुक्कुट) उत्पाद प्रौद्योगिकी

समय : 2	१ घण्टे	अधिकतम अंक : 50
नोट :	किन्हीं पाँच प्रश्नों के उत्तर दीजिए। 3	प्रश्न 1 का उत्तर देना अनिवार्य
	है। सभी प्रश्नों के समान अंक हैं।	
1. रि	क्त स्थानों की पूर्ति कीजिए (कोई दस	7) 10x1=10
(a) ताज़े सामान्य अंडे का शेप सूच	anian
	है।	
(b) अंडे में होने का व	कारण सोरेटिया प्रजाति
	है, और जो H ₂ S निर्माण से भी स	बिंधित है।
(c) 3 से 5 मिनट के लिए धीमे उबा	ल पर पके शेल अंडे,
	अंडे, कहलाते हैं	1
(d) सामान्य तौर पर पोल्ट्री को	सेकेंड के
	लिए वोल्ट ए सी क	ो वैद्युत धारा के प्रयोग
	से स्टन किया जाता है।	
(e) पशुशव को भाग और मीट निर्माण	1 की विधि के आधार
,	पर पके हुए पोल्ट्री माँस में	% प्रोटीन
	होता है।	
(f)) तापमान को तुरंत घटाने के लिए ग	नाँस को ठंडा करने के
	लिए, मूलभूत	परिचालन-क्रिया है।
RPVI-0	26 5	РТО

- (g) द्रुतशीतित भंडारण में असुरक्षित पशुशव सतह पर दिखने वाले सफेद-एम्बर रंग के चत्तों से आशय ______' से है।
- (h) _____, मॉंस में वांछित रंग एवं सुरुचि विकसित करने के उद्देश्य से मॉंस में नमक, चीनी और नाइट्राइट/ नाइट्रेट मिलाने के रूप में परिभाषित है।
- (i) तंदूरी चिकन बनाने के लिए ड्रेस्ड चिकन छह हफ्तों का
 और लगभग _____ भार का होना चाहिए।
- (j) ड्रेस्ड चिकन और थोड़े समय के लिए गर्म पानी में उबले (semi scalded) चिकन को विरंजन से बचाने के लिए ______ अधिक उपयुक्त है।
- (k) टर्की को 30 75 सेकेंड के लिए 58 से 60° से.ग्रे. के गर्म पानी में डुबोना, _____ कहलाता है।
- (l) _____ से आशय, आग की लपट (Flame) से बाल जैसे पंखों को (filoplumes) को हटाना है।

(d) अंडों की पैकिंग में प्रयुक्त विभिन्न पात्रों (containers) 4
 की सूची बनाइए।

BPVI-026

3.	(a)	अंडों का वर्गीकरण क्या है?	2
	(b)	विपणन नियमों 1986 के अनुसार टेबल अंडों के ग्रेड	3
		पदनाम की सूची बनाइए।	
	(c)	अंडों के वर्गीकरण में प्रयुक्त बाह्य एवं आंतरिक गुणवत्ता	5
		संबंधी विविध कारकों को सविस्तार लिखिए।	
4.	(a)	मुर्गी के अंडें की संरचना का साफ़ रेखाचित्र बनाइए।	4
	(b)	अंडों की सूक्ष्मजीवीय विकृति को स्पष्ट कीजिए।	3
	(c)	अंडे के पोषणिक मान को लिखिए।	3
5.	(a)	पोल्ट्री ड्रेसिंग सयंत्र स्थापित करने के लिए उचित स्थान	r 3
		के चयन संबंधी मानदंडों को लिखिए।	
	(b)	पोल्ट्री प्रसंस्करण लाइन में होने वाले विभिन्न परिचालने	i 4
		को फ्लो चार्ट की सहायता से स्पष्ट कीजिए।	
	(c)	कुक्कुट के पूर्व-वध निरीक्षण की चर्चा कीजिए।	3
6.	- (a)	कोमलता (tenderness) क्या है? कुक्कुट माँस की	3
		कोमलता को आप कैसे बेहतर बनाते हैं ?	
	(b)	पोल्ट्री माँस को कोमल बनाने की विभिन्न विधियों के	t 4
		स्पष्ट कोजिए।	
	(c)	कुक्कुट की कोमलता को मापने की विभिन्न विधियों के	t 3
		सविस्तार लिखिए।	
BPVI-026		7	P.T.O.
		· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	

7.	(a)	विभिन्न कुक्कुट माँस उत्पादों की सूची बनाइए।	2
	(b)	चिकन माँस उत्पादों में प्रयुक्त विभिन्न सामग्रियों एवं	4
		इनके प्रकार्यों को सविस्तार लिखिए।	
	(c)	चिकन सौसेज के प्रसंस्करण को सविस्तार लिखिए।	4
8.	किन्	<i>हीं चार</i> पर संक्षेप में नोट लिखिए। 4x2.5=	:10
	(a)	फ्रीज़र बर्न।	
	(b)	ड्रेस्ड कुक्कुट की पैकेजिंग संबंधी सामग्रियाँ और	
		तकनीकें।	
	(c)	क्यूर्ड मीट रंग एवं सुरुचि विकास।	
	(d)	चिकन पिकल (अचार)।	
	(e)	अंडों की कैंडलिंग (मोमन)।	

BPVI-026