

DIPLOMA IN MEAT TECHNOLOGY (DMT)

Term-End Examination

June, 2010

00190

**BPVI-022 : MEAT ANIMALS AND
ABATTOIR PRACTICES**

Time : 2 hours

Maximum Marks : 50

*Note : Attempt five questions. Question No. 1 is compulsory.
All questions carry equal marks.*

1. Fill in the blanks (*any ten*) : 10×1=10
- (a) The rendered fat of cattle is known as _____.
 - (b) Dressing percentage of broiler is _____%.
 - (c) Recovery of fat by heating from dead animal is known as _____.
 - (d) Bleeding time for sheep is _____ minutes.
 - (e) The meat obtained from calf is known as _____.
 - (f) Generally, halal method of slaughter is followed by _____ community.

- (g) In case of rabies, the carcass is _____ condemned.
- (h) Light intensity in the work place of a meat plant should be _____ lux.
- (i) Broilers attain the body weight suitable for slaughter at _____ weeks.
- (j) Feed should be withheld atleast _____ hours before slaughter of sheep.
- (k) Gelatin is prepared from _____ of animal.
- (l) Tripe is the _____ portion of gastrointestinal tract.
2. (a) Why availability of road and market area should be considered for site selection of an abattoir ? 4
- (b) Why one should consider the religious sentiment of the local people before establishing an abattoir ? 2
- (c) How electricity and water supply play role in selecting site for an abattoir ? 4
3. (a) Describe any three major components of an abattoir. 6
- (b) Give a schematic layout of a modern abattoir. 4

4. (a) Why the age of the animal is considered for selection of meat animals ? 2
- (b) Write about the modes of transport of meat animals. 4
- (c) Enlist the parameters considered for transport of meat animals. 2
- (d) What are the effects of transport on meat animals ? 2
5. (a) What are the objectives of ante mortem examination of meat animals ? 4
- (b) What are the basic considerations for an effective post mortem examination ? 2
- (c) Write about the abnormalities encountered in the ante mortem examination of meat animals. 4
6. (a) What is meant by 'humane slaughter' ? 2
- (b) Write the steps involved in dressing of pig carcass. 2
- (c) Enlist the edible and inedible offals obtained from slaughter of animal. 4
- (d) What are the advantages of rail dressing system ? 2

7. (a) What is meant by emergency slaughter ? 2
(b) Write about the post mortem principles. 3
(c) List the facilities required for post mortem examination ? 3
(d) Classify offals available from animal. 2
8. Write short notes on following (*any four*) : $4 \times 2\frac{1}{2} = 10$
- (a) Notifiable diseases
(b) Dressing percentage of meat animals
(c) Meat borne Zoonoses
(d) Stunning
(e) Ritual slaughter
-

माँस प्रौद्योगिकी में डिप्लोमा

सत्रांत परीक्षा

जून, 2010

बी.पी.वी.आई.-022 : माँस वाले पशु और बुचड़खाना कार्य

समय : 2 घण्टे

अधिकतम अंक : 50

नोट : किन्हीं पाँच प्रश्नों के उत्तर दीजिए। प्रश्न 1 करना जरूरी है। सभी प्रश्नों के समान अंक हैं।

1. रिक्त स्थानों की पूर्ति कीजिए (किन्हीं दस) : 10x1=10
- (a) मवेशियों से प्राप्त होने वाली परिष्कृत वसा को _____ के नाम से जाना जाता है।
- (b) ब्रॉयलर का ड्रेसिंग प्रतिशत _____ % है।
- (c) मृत पशु के तापन से वसा प्राप्ति, _____ कहलाती है।
- (d) भेड़ का रूधिर-स्त्राव (Bleeding) समय _____ मिनट है।
- (e) बच्छिए (calf) से प्राप्त मीट, _____ कहलाता है।
- (f) सामान्यतौर पर, पशु वध की हलाल विधि, _____ समुदाय में प्रचलित है।

- (g) रेबिज़ के मामले में, पशु शव (carcass) की _____ समाप्ति की जानी चाहिए।
- (h) मीट संयंत्र के कार्य स्थल में प्रकाश गहनता, _____ लक्स होनी चाहिए।
- (i) वध की दृष्टि से, ब्रॉयलर _____ हफ्तों में उचित देह भार की प्राप्ति करते हैं।
- (j) भेड़ के वध से न्यूनतम _____ घंटे पहले, उसे आहार देना बंद कर देना चाहिए।
- (k) जैलेटिन, पशु की _____ से बनाई जाती है।
- (l) अँतड़ी (Tripe) जठरांत्र संबंधी मार्ग का _____ भाग है।
2. (a) वध शाला स्थल के चयन हेतु सड़क एवं बाज़ार क्षेत्र की उपलब्धता पर विचार करना क्यों ज़रूरी होता है? 4
- (b) वध शाला की स्थापना से पहले स्थानीय जन की धार्मिक भावनाओं पर विचार करना क्यों ज़रूरी होता है? 2
- (c) वध शाला हेतु, स्थल चयन के लिए बिजली एवं जल आपूर्ति की क्या भूमिका होती है? स्पष्ट कीजिए। 4
3. (a) वधशाला के किन्हीं तीन प्रमुख घटकों का वर्णन कीजिए। 6
- (b) आधुनिक वधशाला का सुव्यवस्थित खाका तैयार कीजिए। 4

4. (a) मीट पशुओं के चयन हेतु पशु की आयु पर विचार क्यों किया जाता है? 2
- (b) मीट पशुओं के परिवहन के साधनों के बारे में लिखिए। 4
- (c) मीट पशुओं के परिवहन संबंधी विचारणीय प्राचलों (पैरामीटरों) को सूचीबद्ध कीजिए। 2
- (d) मीट पशुओं पर परिवहन के प्रभावों को स्पष्ट कीजिए। 2
5. (a) मीट पशुओं की पूर्व-वध (antemortem) जाँच के उद्देश्य क्या हैं? 4
- (b) प्रभावी पशुशव परीक्षा हेतु आधारभूत विचारणीय बिंदु कौन से हैं? स्पष्ट कीजिए। 2
- (c) मीट पशुओं की पूर्व वध जाँच की राह की अपसामान्यताओं (abnormalities) के बारे में लिखिए। 4
6. (a) 'मानवीय (humane) वध' से क्या अभिप्राय है? 2
- (b) मृत सूअर की ड्रेसिंग के चरणों को लिखिए। 2
- (c) पशु-वध से प्राप्त खाद्य एवं अखाद्य ऑफ़लों (offals) को सूचीबद्ध कीजिए। 4
- (d) रेल ड्रेसिंग सिस्टम के लाभ क्या हैं? 2

7. (a) आपातकालिक वध से क्या अभिप्राय है। 2
(b) पशुशव परीक्षा सिद्धांतों के बारे में लिखिए। 3
(c) शवपरीक्षा के लिए किन सुविधाओं का होना जरूरी है? 3
सूचीबद्ध कीजिए।
(d) पशु से उपलब्ध ऑफैल (offals) को वर्गीकृत कीजिए। 2
8. निम्नलिखित में से (**किन्हीं चार**) पर संक्षेप में नोट लिखिए : **4x2½=10**
(a) सूचनीय रोग
(b) मीट पशुओं का ड्रेसिंग प्रतिशत
(c) मीट जन्य ज़ूनोरस (Zoonoses)
(d) स्टनिंग
(e) आनुष्णिक वध
-