

DIPLOMA IN MEAT TECHNOLOGY (DMT)

Term-End Examination

December, 2013

**BPVI-026 : POULTRY PRODUCTS
TECHNOLOGY**

Time : 2 hours

Maximum Marks : 50

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

1. Fill in the blanks - (any ten) 10x1=10

- (a) Usual temperature for frozen storage of meat is _____ .
- (b) Thawing time of poultry carcass ranges from _____ .
- (c) Gradient of the poultry processing plant floor should at least _____ .
- (d) In meat inspection area light intensity should be _____ .
- (e) Freezing point of egg yolk is about _____ .
- (f) _____ is a process of dipping carcasses into or spraying with hot water to facilitate defeathering.
- (g) Egg should be collected at least _____ times/day.
- (h) _____ is the main protein constituent of the egg white.

- (i) As per BIS, whole egg powder should contain not more than _____ % moisture.
- (j) _____ is a Jewish method of slaughter.
- (k) In poultry carcass, lower part of leg portion called as _____ .
- (l) As per BIS, dressed chicken should be two type namely _____ and _____ .
2. (a) Write in detail the procedure of slaughter and dressing of poultry. 5
- (b) Enumerate the cut up parts of poultry carcass. 2
- (c) Enlist the critical control points (CCP) of poultry dressing line. 2
- (d) Why it is advisable to stun the bird before slaughter ? 1
3. (a) What are the factors that affect tenderness of poultry meat ? 4
- (b) Describe the methods of measuring tenderness of meat. 4
- (c) Write the role of nitrates and nitrites in curing meat. 2
4. (a) Write the objectives of meat packaging. 3
- (b) Describe the packaging materials and techniques used for poultry. 4
- (c) What do you mean by trussing ? 1
- (d) Which factors should be considered for grading of dressed carcass ? 2
5. (a) How poultry can transported from production centre to processing plant ? 4
- (b) State the functions of different ingredient used for poultry meat products. 4

- (c) Explain the role of marination in the preparation of Tandoori Chicken. 2
6. (a) Write the parts of an egg. 2
(b) How eggs can be stored through thermostabilization? 3
(c) Write about the packaging of eggs. 3
(d) Enlist the microorganisms associated with egg spoilage. 2
7. (a) Write the nutritive value of poultry meat. 4
(b) Describe in detail the present status of poultry industry in India. 4
(c) Explain the role of hatchery and feed mill in an integrated poultry industry. 2
8. Write short notes on the following (any four) : $4 \times 2\frac{1}{2} = 10$
(a) Meat yield
(b) Batter
(c) Chicken salami
(d) Egg Yolk
(e) Meringues
-

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

सत्रांत परीक्षा

दिसम्बर, 2013

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

समय : 2 घण्टे

अधिकतम अंक : 50

नोट : किन्हीं पाँच के उत्तर दीजिए। प्रश्न 1 का उत्तर देना अनिवार्य है।
सभी प्रश्नों के समान अंक हैं।

1. रिक्त स्थानों की पूर्ति कीजिए (किन्हीं दस) : 10x1=10
- मीट के द्रुतशीतित भंडारण का सामान्य तापमान _____ है।
 - द्रुतशीतित मृत कुक्कुट को सामान्य ताप पर लाने का समय _____ से _____ तक है।
 - कुक्कुट प्रसंस्करण संयंत्र तल (floor) की ढलान _____ तक होनी चाहिए।
 - मीट प्रसंस्करण क्षेत्र में प्रकाश का वेग _____ तक का होना चाहिए।
 - अंडे के पीले भाग का हिमांक लगभग _____ होना चाहिए।
 - मृत कुक्कुट को पंखरहित बनाने की प्रक्रिया को सुगम बनाने के लिए इसे गर्म पानी में डुबाना या इस पर गर्म पानी का स्प्रे करना _____ कहलाता है।

- (g) अंडों को कमसे कम _____ समय/प्रतिदिन के आधार पर एकत्र करना चाहिए।
- (h) _____ अंडे के सफ़ेद भाग का मुख्य प्रोटीन संघटक है।
- (i) बी.आई.एस. के अनुसार, संपूर्ण अंडे के पाउडर में नमी की मात्रा _____ % से अधिक नहीं होनी चाहिए।
- (j) _____ वध की यहूदी विधि है।
- (k) मृत कुक्कुट में टाँग का निचला भाग _____ कहलाता है।
- (l) बी.आई.एस. के अनुसार, ड्रेसड चिकन दो प्रकार का अर्थात् _____ और _____ किस्म का होना चाहिए।

2. (a) कुक्कुट के वध एवं ड्रेसिंग की विधि को सविस्तार लिखिए। 5
- (b) मृत कुक्कुट के कटे भागों की सूची बनाइए। 2
- (c) कुक्कुट ड्रेसिंग लाइन के क्रांतिक नियंत्रण बिंदुओं (सी.सी.पी.) की सूची बनाइए। 2
- (d) पक्षी को वध से पहले बेहोश करना क्यों बेहतर होता है? 1
3. (a) कुक्कुट मीट की कोमलता को प्रभावित करने वाले कारक कौन से हैं? 4
- (b) मीट की कोमलता को मापने की विधियों को स्पष्ट कीजिए। 4
- (c) मीट की क्युरिंग में नाइट्रेट एवं नाइट्राइट की भूमिका को लिखिए। 2

4. (a) मीट पैकेजिंग के उद्देश्यों को लिखिए। 3
- (b) कुक्कुट हेतु प्रयुक्त पैकेजिंग सामग्रियों एवं तकनीकों को स्पष्ट कीजिए। 4
- (c) ट्रसिंग से आप क्या समझते हैं? 1
- (d) ड्रेस्ड मृत कुक्कुट की ग्रेडिंग हेतु किन कारकों पर विचार किया जाना चाहिए? 2
5. (a) कुक्कुट को उत्पादन केंद्र से प्रसंस्करण संयंत्र तक, कैसे लाया - ले जाया जाता है? 4
- (b) कुक्कुट मीट उत्पादों हेतु प्रयुक्त विभिन्न सामग्रियों के कार्यों को लिखिए। 4
- (c) तंदूरी चिकन बनाने में मसाला लगाने की भूमिका को स्पष्ट कीजिए। 2
6. (a) अंडे के भागों को लिखिए। 2
- (b) अंडों को तापस्थायीकरण के माध्यम से कैसे भंडारित किया जा सकता है? 3
- (c) अंडों की पैकेजिंग के बारे में लिखिए। 3
- (d) अंडे की विकृति से संबद्ध सूक्ष्मजीवों की सूची बनाइए। 2
7. (a) कुक्कुट मीट के पोषणिक मान को लिखिए। 4
- (b) भारत में कुक्कुट उद्योग की वर्तमान स्थिति का सविस्तार वर्णन कीजिए। 4
- (c) समेकित कुक्कुट उद्योग में कृत्रिम ढंग से अंडे सेने (हैचरी) एवं दाना (फीड) मिल की भूमिका को स्पष्ट कीजिए। 2

8. किन्हीं चार पर संक्षेप में नोट लिखिए :

4x2½=10

- (a) माँस की कुल मात्रा
 - (b) घोल (batter)
 - (c) चिकन सलामी
 - (d) अंडे का पीला भाग
 - (e) मेरिंगयूस (Meringues)
-