

**DIPLOMA IN MEAT TECHNOLOGY
(DMT)**

Term-End Examination

December, 2014

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

Time : 2 hours

Maximum Marks : 50

Note : Answer any *five* questions. Question no. 1 is *compulsory*. All questions carry equal marks.

1. Fill in the blanks : (any *ten*) 10×1=10

- (i) India ranks _____ in goat population in the world.
- (ii) _____ meat contributes to the major amount of meat exported from India.
- (iii) In an abattoir, the resting place for animals before slaughter is known as _____ .
- (iv) Meat of goat is called _____ .
- (v) A concentration of _____% CO₂ in air is most suitable for stunning of pig.
- (vi) The process of removal of hide or skin is called _____ .

- (vii) In poultry dressing, _____ consists of heart, liver and gizzard.
- (viii) Inspection of carcasses and organs by veterinary doctor after slaughtering and dressing is referred to as _____ examination.
- (ix) During a journey, there is a loss in weight of food animals which is known as _____ .
- (x) Ante-mortem examination of food animals should be done within _____ hours before slaughter.
- (xi) _____ is the liquid waste from meat plant.
- (xii) Generally, cattle and buffaloes are stunned by _____ which is operated by means of a blank cartridge.
- 2.** (a) Why is pig called an ideal meat animal ? 3
- (b) Explain the different Ritual slaughter methods. 4
- (c) Name the three important goat breeds which produce good quality meat and skin. 3
- 3.** (a) List the factors to be considered during the selection of site for a meat plant. 4
- (b) Write in brief about the different components of a slaughter house. 6

4. (a) What do you understand by the term 'notifiable diseases' ? 2
- (b) Write in brief about the selection of meat animals. 3
- (c) Explain about pre-slaughter treatment of animals resting in lairage ? 5
5. (a) What is line dressing of meat animals ? 2
- (b) Write in brief about different line dressing systems. 6
- (c) Why is dressing percentage of pig higher than other meat animals ? 2
6. (a) Classify offals obtained during slaughter and dressing of meat animals. 3
- (b) What is rendering ? Name the four products obtained after rendering of carcasses. 4
- (c) Write in short about the facilities required for post-mortem examination of carcasses. 3
7. (a) What is stunning of food animals ? 2
- (b) Write objectives and principles of post-mortem examination. 4
- (c) Describe briefly the dressing of buffalo. 4

8. Write short notes on any *five* of the following :

$5 \times 2 = 10$

- (a) Emergency slaughter
 - (b) Dressing percentage
 - (c) Bleeding of pig
 - (d) Abattoir fever/Q fever
 - (e) Measly pork
 - (f) Ante-mortem examination
 - (g) Scalding
-

माँस प्रौद्योगिकी में डिप्लोमा
(डी.एम.टी.)
सत्रांत परीक्षा
दिसम्बर, 2014

बी.पी.वी.आई.-022 : माँस पशु और वधशाला (बूचड़खाना)
व्यवहार

समय : 2 घण्टे

अधिकतम अंक : 50

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

1. रिक्त स्थानों की पूर्ति कीजिए : (किन्हीं दस) 10×1=10
- (i) भारत, विश्व में बकरी की आबादी में _____ वें स्थान पर है ।
- (ii) भारत से निर्यात मीट की मुख्य परिमात्रा _____ मीट से बनती है ।
- (iii) वधशाला (बूचड़खाने) में, वध से पहले पशुओं की आराम करने की जगह _____ कहलाती है ।
- (iv) बकरी का मीट _____ कहलाता है ।
- (v) वायु में _____% सांद्रित CO₂, सूअर के आघात विभंजन के लिए सर्वाधिक उचित है ।
- (vi) पशु चर्म हटाने की प्रक्रिया _____ कहलाती है ।

- (vii) पोल्ट्री ड्रेसिंग में, _____ हृदय, यकृत और गिज़र्ड (पेषणी) से बनता है ।
- (viii) वध और ड्रेसिंग के बाद पशु चिकित्सक द्वारा मृत पशु और उसके अंगों का निरीक्षण _____ जाँच कहलाती है ।
- (ix) सफ़र (यात्रा) के दौरान, खाद्य पशुओं के भार में क्षति _____ कहलाती है ।
- (x) खाद्य पशुओं की पशुवध-पूर्व जाँच, वध से पहले _____ घंटों के भीतर हो जानी चाहिए ।
- (xi) _____ माँस (मीट) संयंत्र का तरल अपशिष्ट है ।
- (xii) आमतौर पर गाय और भैंसों का आघात विभंजन (stunning) _____ द्वारा किया जाता है जो कि खाली कारतूस से चलती है ।

2. (क) सूअर को आदर्श मीट (माँस) पशु क्यों कहते हैं ? 3
- (ख) विभिन्न आनुष्ठानिक वध विधियों को स्पष्ट कीजिए । 4
- (ग) अच्छे किस्म के मीट और चर्म देने वाली तीन महत्वपूर्ण बकरी नस्लों के नाम लिखिए । 3
3. (क) मीट संयंत्र के लिए जगह के चयन के दौरान विचार योग्य कारकों की सूची बनाइए । 4
- (ख) बूचड़खाने के विभिन्न घटकों के बारे में संक्षेप में लिखिए । 6

4. (क) 'सूचनीय रोगों' से आप क्या समझते हैं ? 2
- (ख) माँस (मीट) पशुओं के चयन के बारे में संक्षेप में लिखिए । 3
- (ग) पशु-कक्ष में विश्राम करते हुए पशु के पूर्व-वध उपचार के बारे में स्पष्ट कीजिए । 5
5. (क) माँस (मीट) पशुओं की लाइन ड्रेसिंग क्या है ? 2
- (ख) विभिन्न लाइन ड्रेसिंग पद्धतियों के बारे में संक्षेप में लिखिए । 6
- (ग) सूअर का ड्रेसिंग प्रतिशत, अन्य मीट पशुओं की तुलना में उच्च क्यों होता है ? 2
6. (क) माँस (मीट) पशुओं के वध एवं ड्रेसिंग के दौरान प्राप्त ओफेलों (offals) को वर्गीकृत कीजिए । 3
- (ख) दारण क्या है ? मृत पशुओं के दारण के बाद प्राप्त चार उत्पादों के नाम लिखिए । 4
- (ग) मृत पशुओं की मरणोत्तर जाँच के लिए आवश्यक सुविधाओं के बारे में संक्षेप में लिखिए । 3
7. (क) खाद्य पशुओं का आघात विभंजन (stunning) क्या है ? 2
- (ख) मरणोत्तर जाँच के उद्देश्यों एवं सिद्धांतों को लिखिए । 4
- (ग) भैंस की ड्रेसिंग का संक्षेप में वर्णन कीजिए । 4

8. निम्नलिखित में से किन्हीं पाँच पर संक्षिप्त टिप्पणियाँ लिखिए : 5×2=10

- (क) आपातकालीन वध
 - (ख) ड्रेसिंग प्रतिशत (परिष्करण प्रतिशत)
 - (ग) सूअर का रक्तस्राव
 - (घ) क्यू ज्वर (वधशाला ज्वर)
 - (ङ) चकत्तेदार (measly) सूअर का माँस
 - (च) मृत्यु-पूर्व जाँच
 - (छ) द्रव दहन
-