

DIPLOMA IN MEAT TECHNOLOGY (DMT)

Term-End Examination

December, 2016 00953

BPVI-026 : POULTRY PRODUCTS TECHNOLOGY

Time : 2 hours

Maximum Marks : 50

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

1. Fill in the blanks (any ten) : 10x1=10
- (a) The pH of freshly laid egg albumen is _____.
 - (b) Tandoori chicken is a traditional Indian product prepared in _____ using tender chicken.
 - (c) _____ is the main protein constituent of the egg white.
 - (d) Oil coating prevents escape of _____ from egg.
 - (e) Sodium nitrate/nitrite are used for _____ process.
 - (f) _____ refers to the removal of hair like feathers by means of a flame.
 - (g) In _____, birds are exposed to hot water temperature of 51 - 54°C for a period of 90 - 120 seconds.
 - (h) In _____, packaging atmosphere can be modified with a mixture of 60% N₂ and 40% CO₂.

- (i) Frozen chicken can be stored for a long time at _____ °C, temperature.
- (j) _____ consists of heart, liver, gizzard.
- (k) In meat inspection area light intensity should be _____.
- (l) The water used for chilling of poultry carcass is chlorinated to minimum level of _____ ppm.
2. (a) What is scalding ? Explain different methods of scalding. 4
- (b) What do you mean by antemortem and postmortem examination of poultry ? 2
- (c) Describe briefly packaging materials and techniques used for poultry. 4
3. (a) What is an automated dressing system ? 2
- (b) Describe the process of evisceration and picking carried in an automatic poultry dressing plant. 4
- (c) Describe sanitation and hygienic procedure to be followed in poultry dressing plant. 4
4. (a) What are the seasoning ingredients used in the preparation of poultry products ? 2
- (b) What is marinade ? Describe briefly, the process of preparing Tandoori chicken. 5
- (c) Draw the flow diagram of coated poultry nugget. 3
5. (a) Write the composition of an egg. 2
- (b) State the nutritive value of an egg. 3
- (c) Write a note on the physico-chemical properties of the egg. 5

6. (a) State how to handle the eggs during collection, transportation, packaging and storage. 4
- (b) What are the important changes that occur during deterioration of egg ? 4
- (c) What is pasteurization of egg ? 2
7. (a) What are the criteria to be considered for selection of site for establishing a poultry processing plant ? 3
- (b) Write about chilling of poultry carcass. 3
- (c) Explain the important factors to be considered for grading poultry carcass. 4
8. Write short notes on any four of the following :
- (a) Thermostabilization 4x2.5=10
- (b) Seekh Kabab
- (c) Types of freezer
- (d) Egg pickle
- (e) Candling
-

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

सत्रांत परीक्षा

दिसम्बर, 2016

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

समय : 2 घण्टे

अधिकतम अंक : 50

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

1. किन्हीं दस रिक्त स्थानों की पूर्ति कीजिए : 10x1=10
- (a) ताजे दिए अंडे के एल्ब्यूमेन का पी.एच. _____ होता है।
- (b) तंदूरी चिकन वह परंपरागत भारतीय उत्पाद है जो _____ में, मुलायम चिकन के प्रयोग से तैयार किया जाता है।
- (c) _____, अंडे के सफेद भाग का मुख्य प्रोटीन है।
- (d) तेल की परत (oil coating), अंडों से _____ को बाहर निकलने से बचाती है।
- (e) सोडियम नाइट्रेट/नाइट्राइट का प्रयोग _____ प्रक्रिया के लिए किया जाता है।
- (f) _____ का संबंध, फ्लेम के द्वारा बाल जैसे परो को हटाना है।
- (g) _____ में पक्षियों को 90 - 120 सेकेंडों के लिए 51 - 54°से. वाले गर्म पानी के तापमान में रखा जाता है।
- (h) _____ में, पैकेजिंग वातावरण को 60% N₂ और 40% CO₂ वाले मिश्रित वातावरण से परिवर्तित किया जा सकता है।

- (i) हिमशीतित चिकन को _____ °से. तापमान में लंबे समय के लिए भंडारित किया जा सकता है।
- (j) _____ में, हृदय, यकृत और पेषणी सम्मिलित है।
- (k) मीट निरीक्षण क्षेत्र में प्रकाश गहनता _____ की होनी चाहिए।
- (l) मृत कुक्कुट को द्रुतशीतित करने में प्रयुक्त जल को _____ पी.पी.एम. के न्यूनतम स्तर तक क्लोरीनित किया जाता है।
2. (a) द्रवदहन (Scalding) क्या है? द्रवदहन की विभिन्न विधियों का वर्णन कीजिए। 4
- (b) कुक्कुट की वध से पहले और वध के बाद की जाँच से आप क्या समझते हैं? 2
- (c) कुक्कुट के लिए प्रयुक्त पैकेजिंग सामग्रियों और तकनीकों का संक्षेप में वर्णन कीजिए। 4
3. (a) स्वचालित ड्रेसिंग सिस्टम क्या है? 2
- (b) स्वचालित कुक्कुट ड्रेसिंग संयंत्र में अंतरंग और पंख निकालने की प्रक्रिया का वर्णन कीजिए। 4
- (c) स्वचालित पोल्ट्री ड्रेसिंग संयंत्र में साफ-सफाई और स्वच्छता संबंधी किन कार्यविधियों का अनुसरण किया जाता है? वर्णन कीजिए। 4
4. (a) कुक्कुट उत्पाद बनाने में प्रयुक्त मसालों (seasoning) से संबंधित सामग्रियाँ कौन-सी हैं? 2
- (b) चिकन को मसाले लगाकर रखना (मैरिनेड) क्या है? तंदूरी चिकन बनाने की प्रक्रिया का संक्षेप में वर्णन कीजिए। 5
- (c) आलेपित (coated) कुक्कुट नगट (nugget) का प्रवाह रेखाचित्र बनाइए। 3

5. (a) अंडे की संरचना के बारे में लिखिए। 2
 (b) अंडे के पोषण मूल्य को लिखिए। 3
 (c) अंडे के भौतिक-रासायनिक गुणों पर टिप्पणी कीजिए। 5
6. (a) अंडों को एकत्र करने, लाने-ले जाने, पैकेजिंग और भंडारण के दौरान इनकी संभाल कैसे की जानी चाहिए? 4
 (b) अंडों के खराब होने के दौरान, इनमें उत्पन्न होने वाले महत्वपूर्ण परिवर्तन कौन-से होते हैं? 4
 (c) अंडे का पाश्चरीकरण क्या है? 2
7. (a) कुक्कुट प्रसंस्करण संयंत्र की स्थापना के लिए जगह का चयन करने हेतु किन मानदंडों पर विचार करना ज़रूरी होता है? 3
 (b) मृत कुक्कुट को द्रुतशीतित करने के बारे में लिखिए। 3
 (c) मृत कुक्कुट के श्रेणीकरण (ग्रेडिंग) के लिए, किन महत्वपूर्ण कारकों पर विचार करना ज़रूरी है? वर्णन कीजिए। 4
8. संक्षेप में **किन्हीं चार** पर टिप्पणी लिखिए : **4x2.5=10**
 (a) ताप स्थिरीकरण
 (b) सीख कबाब
 (c) फ्रीज़र के प्रकार
 (d) अंडे का अचार
 (e) कैडलिंग