

DIPLOMA IN MEAT TECHNOLOGY (DMT)

Term-End Examination

December, 2017

00053

BPVI-026 : POULTRY PRODUCTS TECHNOLOGY

Time : 2 hours

Maximum Marks : 50

Note : Question No. 1 is compulsory. Attempt five questions in all.

1. What do you mean by following (Any Ten) ?

- (a) Lairage 10x1=10
- (b) Broiler
- (c) Thawing
- (d) Chicken Salami
- (e) Freezer burn
- (f) Drum stick
- (g) Table egg
- (h) Albumen index
- (i) Venting
- (j) Trussing
- (k) Candling
- (l) Defeathering

2. (a) What are the criteria to be considered while selecting site for construction of a poultry processing plant ? 4
- (b) Write a brief note on transportation of live birds from farm to processing plant. 4
- (c) What are the points to be kept in mind to produce hygiene and wholesome poultry meat ? 2
3. (a) State the Government's policies and incentives for better improvement of poultry industry in India. 3
- (b) Explain the role of hatchery and feed mill in an integrated poultry industry. 2
- (c) Why are antemortem and postmortem examination of poultry essential ? 3
- (d) Name the cut up parts of poultry carcass. 2
4. (a) Draw and label the structure of egg. 5
- (b) How eggs can be stored through thermo stabilization ? 2
- (c) Write about the chemical composition of poultry meat. 3
5. (a) Explain the methods of scalding in poultry. 3
- (b) Write a note on materials and methods used for packaging poultry meat. 5
- (c) Wet chilling yields better than dry chilling. Explain. 2

6. (a) What are the factors that affect tenderness of chicken ? 4
- (b) Describe the role of various ingredients used in curing solutions. 3
- (c) What are the sanitary measures to be taken in an poultry processing plant ? 3
7. (a) State the purpose of using of seasonings in poultry products. 4
- (b) Explain the role of marination in preparation of Tandoori Chicken. 2
- (c) Write the method of preparing chicken sausage. 4
8. (a) Write in details the method of preservation of shell egg. 5
- (b) What care should be taken during transportation of eggs ? 2
- (c) Write about the packaging of eggs. 3
-

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

सत्रांत परीक्षा

दिसम्बर, 2017

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 अंक समान हैं।

1. किन्हीं दस के बारे में लिखिए :

10x1=10

- (a) पक्षी कक्ष
- (b) ब्रॉयलर
- (c) हिमद्रवण
- (d) चिकन सलामी
- (e) हिमशीतिल दाह
- (f) ड्रम स्टिक
- (g) टेबल एग
- (h) ऐल्बयुमेन सूचकांक
- (i) निष्कासन (वेन्टिंग)
- (j) ट्रसिंग
- (k) कैडलिंग
- (l) विपंखन

2. (a) कुक्कुट प्रसंस्करण संयंत्र के निर्माण हेतु स्थान का चयन करते समय किन मानदंडों पर विचार करना जरूरी है? 4
- (b) फार्म से प्रसंस्करण संयंत्र तक जीवित पक्षियों के परिवहन पर संक्षेप में नोट लिखिए। 4
- (c) स्वच्छ एवं संपूर्ण कुक्कुट माँस उत्पादन हेतु ध्यान में रखने योग्य बिंदुओं को लिखिए। 2
3. (a) भारत में कुक्कुट उद्योग को अधिक बेहतर बनाने में सरकारी नीतियों और प्रोत्साहनों को लिखिए। 3
- (b) एकीकृत कुक्कुट उद्योग में अंडस्फुटनशाला (हैचरी) और चारा मिल की भूमिका का वर्णन कीजिए। 2
- (c) कुक्कुट की एन्टीमार्टम और पोस्टमार्टम जाँच क्यों अनिवार्य है? 3
- (d) मृत कुक्कुट के कटे भागों के नाम लिखिए। 2
4. (a) अंडे की संरचना बनाइए और इसका लेबलन कीजिए। 5
- (b) अंडों को ताप-स्थिरीकरण के माध्यम से कैसे भंडारित किया जा सकता है? 2
- (c) कुक्कुट मीट के रासायनिक संयोजन के बारे में लिखिए। 3
5. (a) कुक्कुट के तप्त द्रव दहन की विधियों को सविस्तार लिखिए। 3
- (b) कुक्कुट मीट की पैकेजिंग के लिए प्रयुक्त सामग्रियों और विधियों को लिखिए। 5
- (c) शुष्क हिमशीतन की तुलना में आर्द्र (गीला) हिमशीतन बेहतर असर दिखाता है। वर्णन कीजिए। 2

6. (a) चिकन के मृदुकरण को प्रभावित करने वाले कारक कौन से हैं? 4
- (b) क्यूरिंग घोलों में प्रयुक्त विविध सामग्रियों की भूमिका का वर्णन कीजिए। 3
- (c) कुक्कुट प्रसंस्करण संयंत्र में स्वच्छता संबंधी किन उपायों को अपनाना चाहिए? 3
7. (a) कुक्कुट उत्पादों में सीजनींग का उद्देश्य क्या है? 4
- (b) तंदूरी चिकन बनाने में मैरीनेशन (नमक-मसाला लगाने) की भूमिका का वर्णन कीजिए। 2
- (c) चिकन सौसेज बनाने की विधि लिखिए। 4
8. (a) कवचयुक्त अंडों के परिरक्षण की विधि को सविस्तार लिखिए। 5
- (b) अंडों के परिवहन के दौरान किन बातों को ध्यान में रखना जरूरी है? 2
- (c) अंडों की पैकेजिंग के बारे में लिखिए। 3
-