

00735

DIPLOMA IN MEAT TECHNOLOGY (DMT)

Term-End Examination

December, 2018

BPVI-026 : POULTRY PRODUCTS TECHNOLOGY

Time : 2 hours

Maximum Marks : 50

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

-
1. Define the following (any ten) : 10x1=10
 - (a) Hatchery
 - (b) Broiler
 - (c) Oviduct
 - (d) Haugh unit
 - (e) Air cell
 - (f) Defeathering
 - (g) Lairage
 - (h) Trussing
 - (i) Giblet
 - (j) Halal slaughter
 - (k) Bone darkening
 - (l) Enrobed chicken product

 2.
 - (a) Describe the physico-chemical properties of egg. 5
 - (b) Write about the nutritive value of egg. 5

 3.
 - (a) What care should be taken during transport and storage of egg ? 5
 - (b) Explain the deteriorative changes that take place during storage of egg. 5

4. (a) Describe the process of egg powder preparation. 5
(b) What are the basic considerations for selection of a suitable site for poultry processing plant ? 5
5. (a) List the steps of slaughter and dressing of poultry. Explain process of scalding. 5
(b) Write about different steps followed in automatic poultry processing line. 5
6. (a) What is the composition of chicken ? Write a note on protein and fat content of chicken. 5
(b) Write about the preservation process of poultry meat by curing and smoking. 5
7. (a) How can you tenderize poultry meat ? List the factors affecting tenderness of poultry meat. 5
(b) Describe the process of tandoori chicken preparation. 5
8. Write short notes on the following (any four) : 4x2.5=10
(a) Coagulated egg product
(b) Chilling of poultry carcass
(c) Sanitation in poultry processing plant
(d) Curing of poultry meat
(e) Evisceration of poultry carcass
-

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

सत्रांत परीक्षा

दिसंबर, 2018

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. परिभाषित कीजिए (किन्हीं दस) : 10x1=10
- (a) अंडस्फुटनशाल (हैचरी)
 - (b) ब्रॉयलर
 - (c) अंडवाहिनी
 - (d) हॉग (Haugh) यूनिट
 - (e) वायु कोशिका
 - (f) पँख निकालना
 - (g) पशु आरामकक्ष
 - (h) ट्रेसिंग
 - (i) गिबलेट (अंतड़िया)
 - (j) हलाल वध
 - (k) बोन डार्कनिंग
 - (l) आलेपित चिकन उत्पाद
2. (a) अंडे के भौतिक-रासायनिक गुणधर्मों का वर्णन कीजिए। 5
- (b) अंडे के पोषणिक मान के बारे में लिखिए। 5

3. (a) अंडे के भंडारण और परिवहन के दौरान किन बातों को ध्यान में रखना जरूरी है? 5
- (b) भंडारण के दौरान अंडे में उत्पन्न विकारी परिवर्तनों का वर्णन कीजिए। 5
4. (a) अंडे का पाउडर बनाने की प्रक्रिया का वर्णन कीजिए। 5
- (b) कुक्कुट प्रसंस्करण संयंत्र हेतु उचित स्थान चुनने के लिए किन बुनियादी बिंदुओं पर विचार करना जरूरी है? 5
5. (a) कुक्कुट के वध और ड्रेसिंग संबंधी चरणों की सूची बनाइए। ताप द्रव दहन (scalding) की प्रक्रिया का वर्णन कीजिए। 5
- (b) स्वचालित (ऑटोमैटिक) पोल्ट्री प्रसंस्करण लाइन में अनुसरणीय विभिन्न चरणों के बारे में लिखिए। 5
6. (a) चिकन का संयोजन क्या है? चिकन की प्रोटीन और वसा मात्रा पर नोट लिखिए। 5
- (b) संसाधन और धूम्रन द्वारा कुक्कुट (पोल्ट्री) मीट की परिरक्षण प्रक्रिया के बारे में लिखिए। 5
7. (a) पोल्ट्री मीट का मृदुकरण कैसे संभव है? कुक्कुट मीट की मृदुता को प्रभावित करने वाले कारकों की सूची बनाइए। 5
- (b) तंदूरी चिकन बनाने की प्रक्रिया का वर्णन कीजिए। 5
8. संक्षेप में नोट लिखिए (किन्हीं चार) : $4 \times 2.5 = 10$
- (a) स्कंदित अंडा उत्पाद
- (b) कुक्कुट करकस का शीतन (Chilling)
- (c) कुक्कुट प्रसंस्करण संयंत्र में रोगाणुनाशन
- (d) कुक्कुट मीट की संसाधन
- (e) मृत कुक्कुट अंतरंग निकालना