

**DIPLOMA IN MEAT TECHNOLOGY (DMT)**

**Term-End Examination**

**February, 2021**

**BPVI-026 : POULTRY PRODUCTS TECHNOLOGY**

*Time : 2 hours*

*Maximum Marks : 50*

---

**Note :** Attempt any **five** questions. All questions carry equal marks.

---

---

1. Define the following :

*10×1=10*

- (a) Layer
- (b) Albumen
- (c) Haugh unit
- (d) Table egg
- (e) Air cell
- (f) Singeing
- (g) Trussing
- (h) Bone darkening
- (i) Barbecue chicken
- (j) Thermostabilization

- 2.** (a) Explain the role of hatchery and feed mill in an integrated poultry industry. 5
- (b) What are the constraints in egg processing and export ? 5
- 3.** (a) List the parts of an egg and describe any two parts. 5
- (b) Write a note on nutritive value of an egg. 5
- 4.** (a) Write about transport and storage of eggs. 5
- (b) Give the steps involved in preparation of frozen egg pulp. 5
- 5.** (a) List the sections of a poultry processing plant. Describe any one section. 5
- (b) Describe grading of dressed chicken as per Indian standards. 5
- 6.** (a) Give a flowchart of automatic poultry processing line. 5
- (b) Describe chilling as a method of preservation for chicken. 5

7. (a) Explain the factors which affect tenderness of poultry meat. 5
- (b) Briefly describe the method of chicken sausage preparation. 5
8. Write short notes on any **four** of the following :  $4 \times 2 \frac{1}{2} = 10$
- (a) Egg Powder
  - (b) Coagulated Egg Products
  - (c) Cut-up-parts of Poultry Carcass
  - (d) Scalding
  - (e) Thawing
-

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

सत्रांत परीक्षा

फरवरी, 2021

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

समय : 2 घण्टे

अधिकतम अंक : 50

नोट : किन्हीं पाँच प्रश्नों के उत्तर दीजिए। सभी प्रश्नों के अंक समान हैं।

1. निम्नलिखित को परिभाषित कीजिए :

10×1=10

- (क) लेयर
- (ख) ऐल्बुमेन
- (ग) हौ (Haugh) इकाई
- (घ) टेबल एग/खाद्य अंडा
- (ङ) वायु कोशिका
- (च) झुलसाना
- (छ) ट्रसिंग
- (ज) अस्थियों का रंग गहरा हो जाना
- (झ) बार्बेक्यू चिकन
- (ञ) तापस्थिरीकरण

2. (क) समेकित पोल्ट्री उद्योग में हैचरी और फीड मिल की भूमिका की व्याख्या कीजिए । 5
- (ख) अंडा प्रसंस्करण और निर्यात से जुड़े अवरोध कौन-से हैं ? 5
3. (क) अंडे के भागों की सूची बनाइए और किन्हीं दो भागों का वर्णन कीजिए । 5
- (ख) अंडे के पोषण मान पर एक टिप्पणी लिखिए । 5
4. (क) अंडों के परिवहन और भंडारण के बारे में लिखिए । 5
- (ख) हिमशीतित एग पल्प बनाने में सम्मिलित चरणों के बारे में बताइए । 5
5. (क) पोल्ट्री प्रसंस्करण संयंत्र के अनुभागों की सूची बनाइए । किसी एक भाग का वर्णन कीजिए । 5
- (ख) भारतीय मानकों के अनुसार संशाधित (ड्रैस्ड) चिकन के श्रेणीकरण का वर्णन कीजिए । 5
6. (क) स्वचालित पोल्ट्री प्रसंस्करण लाइन का प्रवाह-चित्र दीजिए । 5
- (ख) चिकन के परिरक्षण की विधि के रूप में द्रुतशीतन (chilling) का वर्णन कीजिए । 5

7. (क) पोल्ट्री मीट (माँस) की मृदुता को प्रभावित करने वाले कारकों की व्याख्या कीजिए । 5

(ख) चिकन सॉसेज बनाने की विधि का संक्षेप में वर्णन कीजिए । 5

8. निम्नलिखित में से किन्हीं चार पर संक्षिप्त टिप्पणियाँ

लिखिए :

$$4 \times 2 \frac{1}{2} = 10$$

(क) एग पाउडर

(ख) स्कंदित अंडे के उत्पाद

(ग) मृत पोल्ट्री के कटे हुए भाग

(घ) द्रवदहन

(ङ) हिमद्रवण

---