

DIPLOMA IN MEAT TECHNOLOGY (DMT)

Term-End Examination

December, 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 (any **ten**) : *10×1=10*
- (a) Brooder house
 - (b) Oviduct
 - (c) Yolk index
 - (d) Thermostabilization
 - (e) Fortified whole egg solid
 - (f) Singeing
 - (g) Scalding
 - (h) Roaster
 - (i) Stunner
 - (j) Thawing
 - (k) Marination
 - (l) Ageing

2. (a) Explain any two physico-chemical properties of egg. 5
- (b) Give the composition of hen's egg. "Eggs are a rich source of protein." Justify the statement. 5
3. (a) Narrate the physico-chemical changes that take place in eggs during storage. 5
- (b) What is the importance of grading of eggs ? Describe the Indian standards for grading of a Table egg. 5
4. (a) Explain industrial uses of eggs and role of eggs in cooking. 5
- (b) Describe the different sections of poultry processing plant. 5
5. (a) Write the importance of bleeding, scalding and picking in slaughter and dressing of poultry. 5
- (b) Describe the factors considered for grading of poultry carcass. 5
6. (a) What are the sanitary and hygienic steps to be followed in a poultry processing plant ? 5
- (b) Describe the method of preservation of poultry meat by chilling. 5

7. (a) Give the recipe and steps for chicken sausage preparation. 5
- (b) Name any two enrobed chicken products and give the flow diagram for preparation of any such product. 5
8. Write short notes on any **four** of the following : $4 \times 2 \frac{1}{2} = 10$
- (a) Egg handling
- (b) Dried egg solid
- (c) Evisceration of poultry
- (d) Tenderization of poultry meat
- (e) Chicken Reshmi Kebab
-

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

सत्रांत परीक्षा

दिसम्बर, 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 (कोई दस) : $10 \times 1 = 10$
- (क) कुक्कुटशाला
 - (ख) अंडवाहिनी
 - (ग) योक इन्डेक्स
 - (घ) तापस्थिरीकरण
 - (ङ) प्रबलीकृत पूर्ण अंडे के ठोस
 - (च) रोमों को झुलसा कर निकालना
 - (छ) द्रवदहन
 - (ज) रोस्टर
 - (झ) स्टर
 - (ञ) हिमद्रवण
 - (ट) मेरीनेट करना
 - (ठ) कालप्रभावन (एजिंग)

2. (क) अंडे के किन्हीं दो भौतिक-रासायनिक गुणधर्मों की व्याख्या कीजिए । 5
- (ख) मुर्गी के अंडे का संयोजन दीजिए । “अंडे प्रोटीन के घने स्रोत हैं ।” कथन की पुष्टि कीजिए । 5
3. (क) भंडारण के दौरान अंडे में होने वाले भौतिक-रासायनिक परिवर्तनों की व्याख्या कीजिए । 5
- (ख) अंडे के श्रेणीकरण का महत्त्व क्या है ? टेबल एग की ग्रेडिंग (श्रेणीकरण) के लिए भारतीय मानकों का वर्णन कीजिए । 5
4. (क) अंडों के औद्योगिक उपयोग और कुकिंग में अंडे की भूमिका की व्याख्या कीजिए । 5
- (ख) पोल्ट्री प्रसंस्करण संयंत्र के विभिन्न अनुभागों का वर्णन कीजिए । 5
5. (क) पोल्ट्री के वध एवं संसाधन में रक्तस्राव, द्रवदहन और पंख निकालने का महत्त्व लिखिए । 5
- (ख) पोल्ट्री कार्कस के श्रेणीकरण के लिए विचार किए जाने वाले कारकों का वर्णन कीजिए । 5
6. (क) पोल्ट्री प्रसंस्करण संयंत्र में अनुसरणीय रोगाणुनाशन और स्वच्छता संबंधी चरण कौन-से हैं ? 5
- (ख) द्रुतशीतन द्वारा पोल्ट्री मीट परिरक्षण की विधि का वर्णन कीजिए । 5

7. (क) चिकन सॉसेज बनाने की पाक-विधि (रेसिपी) और चरण (स्टेप्स) लिखिए । 5
- (ख) किन्हीं दो एनरोब्ड (आलेपित) चिकन उत्पादों के नाम लिखिए और ऐसे किसी उत्पाद निर्माण का फ्लो-रेखाचित्र बनाइए । 5
8. निम्नलिखित में से किन्हीं **चार** पर संक्षिप्त टिप्पणियाँ लिखिए : $4 \times 2 \frac{1}{2} = 10$
- (क) अंडों का हस्ताचरण
- (ख) शुष्कित अंडे का ठोस
- (ग) पोल्ट्री के अंतरंग निकालना
- (घ) पोल्ट्री मीट का मृदुकरण
- (ङ) चिकन रेशमी कबाब
-