

DIPLOMA IN MEAT TECHNOLOGY (DMT)

Term-End Examination

June, 2013

**BPVI-026 : POULTRY PRODUCTS
TECHNOLOGY**

Time : 2 hours

Maximum Marks : 50

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

1. Fill the blanks - (any ten) 10x1=10
- (a) The pH of yolk in fresh egg is about _____.
 - (b) Meat freezes at a temperature of _____.
 - (c) Bringing back of frozen product to normal temperature is known as _____.
 - (d) As per BIS, chicken carcasses are graded into _____ and _____.
 - (e) The light intensity in the meat cutting area should be atleast _____.
 - (f) Red rot in egg is produced by _____ spp.
 - (g) Oil treated eggs can be stored upto _____ at room temperature.
 - (h) Ovomuroid is a _____ inhibitor.

- (i) Cooking makes connective tissue tender by converting _____ to gelatin.
- (j) The flavour enhancer is mono - sodium - glutamate (MSG) also known as _____.
- (k) _____ muscle is used for determining tenderness.
- (l) Broilers are soft scalded for about 2 minutes in hot water at temperature of _____.
2. (a) What are the criteria to be considered while selecting site for construction of a poultry processing plant ? 4
- (b) Enlist the clean and unclean area of the poultry processing plant. 2
- (c) Why antemortem and postmortem examination of poultry is essential ? 2
- (d) Name the cut up parts of poultry carcass. 2
3. (a) What do you mean by tenderization of meat ? What are the different methods used fore tenderization of meat ? 4
- (b) Write preparation of Tandori chicken. 4
- (c) What is the purpose of using of seasonings in poultry products ? 2
4. (a) Write in detail the methods of preservation of shell egg. 5

- (b) Narrate the role of egg as thickening and emulsifying agent. 3
- (c) Write the cholesterol content of poultry meat and egg. 2
5. (a) Draw and label the structure of egg. 5
- (b) Write about the packaging of eggs. 3
- (c) Write the grade designation of table eggs according to Table Egg Grading and Marketing Rules, 1968. 2
6. (a) Narrate the industrial use of egg and egg products. 3
- (b) State the steps of production of frozen egg pulp. 3
- (c) Write the function of eggs in cooking. 3
- (d) Define "gelation". 1
7. (a) What are the effects of improper bleeding on quality of poultry meat ? 2
- (b) What cares should be taken during transportation of eggs ? 2
- (c) Enlist the micro organisms associated with egg spoilage. 2
- (d) Write the objectives of meat packaging. 2
- (e) Enlist ritual methods of slaughter. 2

8. Write short notes on following (**any four**) : $4 \times 2\frac{1}{2} = 10$

- (a) Lairage
 - (b) Chilling of poultry carcass
 - (c) Curing agents
 - (d) Egg grading
 - (e) Hard cooked eggs
-

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

सत्रांत परीक्षा

जून, 2013

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

समय : 2 घण्टे

अधिकतम अंक : 50

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

1. रिक्त स्थानों (किन्हीं दस) की पूर्ति कीजिए 10x1=10
- (a) ताजे अंडे में पीले भाग का पी एच, लगभग _____ होता है।
- (b) मीट, _____ तापमान पर जम जाता है।
- (c) द्रुतशीतित उत्पाद को सामान्य तापमान पर वापिस लाना _____ कहलाता है।
- (d) बी.आई.एस. के अनुसार, चिकन शव को _____ और _____ में ग्रेडिड किया जाता है।
- (e) मीट कटाई क्षेत्र में प्रकाश घनत्व कम से कम _____ होना चाहिए।
- (f) अंडे में रेड रॉट _____ एस पी पी से बनता है।
- (g) तेल उपचारित अंडों को कमरे के तापमान पर _____ तक भंडारित किया जा सकता है।
- (h) ओवोम्यूसॉयड _____ संदमन है।

- (i) कुकिंग _____ को जेलेटिन में परिवर्तित कर संयोजी ऊतक को कोमल बनाती है।
- (j) मोनो-सोडियम-ग्लूटामेट स्वाद बढ़ाने वाला कारक है जिसे _____ भी कहा जाता है।
- (k) _____ माँसपेशी का प्रयोग मृदुता का निर्धारण करने के लिए किया जाता है।
- (l) बाँयलों को _____ तापमान पर गर्म पानी में लगभग 2 मिनट तक उबाल कर कोमल बनाया जाता है।
2. (a) पोल्ट्री प्रसंस्करण संयंत्र के निर्माण हेतु स्थल का चयन करते समय किन मानदंडों को ध्यान में रखना ज़रूरी है? 4
- (b) पोल्ट्री प्रसंस्करण संयंत्र के स्वच्छ और अस्वच्छ क्षेत्र की सूची बनाइए। 2
- (c) पोल्ट्री की पूर्व-वध एवं मरणोत्तर जाँच क्यों ज़रूरी है? 2
- (d) मृत कुक्कुट पक्षी के कटे-हुए-भागों की सूची बनाइए। 2
3. (a) मीट के मृदुकरण से आप क्या समझते हैं? मीट के मृदुकरण हेतु प्रयुक्त विभिन्न विधियाँ कौन सी हैं? 4
- (b) तंदूरी चिकन बनाने की विधि लिखिए। 4
- (c) पोल्ट्री उत्पादों में मसाला लगाने का उद्देश्य क्या है? 2
4. (a) शेल अंडे के परिरक्षण की विधियों को सविस्तार लिखिए। 5
- (b) प्रगाढ़क और पायसीकरण कर्मक के रूप में अंडे की भूमिका को व्यक्त कीजिए। 3
- (c) पोल्ट्री मीट एवं अंडे में कोलेस्टेरोल की मात्रा को लिखिए। 2

5. (a) अंडा की संरचना का रेखाचित्र बनाइए एवं इसका लेबलन कीजिए। 5
 (b) अंडों की पैकेजिंग के बारे में लिखिए। 3
 (c) टेबल एग ग्रेडिंग एवं विपणन नियम, 1968 के अनुसार टेबल अंडों के ग्रेड पदनाम को लिखिए। 2
6. (a) अंडा एवं अंडा उत्पादों के औद्योगिक प्रयोग को व्यक्त कीजिए। 3
 (b) द्रुतशीतित अंडे के गुदे के निर्माण के चरणों को लिखिए। 3
 (c) भोजन बनाने में अंडे के प्रकार्यों को लिखिए। 3
 (d) 'जेलीकरण' को परिभाषित कीजिए। 1
7. (a) पोल्ट्री मीट की गुणवत्ता पर अनुचित रक्तस्राव के प्रभाव क्या हैं? 2
 (b) अंडों के परिवहन के दौरान किन सावधानियों को बरता जाना चाहिए? 2
 (c) अंडा विकृति से संबद्ध सूक्ष्मजीवों की सूची बनाइए। 2
 (d) मीट पैकेजिंग के उद्देश्यों को लिखिए। 2
 (e) वध की आनुष्ठानिक विधियों की सूची बनाइए। 2
8. किन्हीं चार पर संक्षेप में नोट लिखिए : $4 \times 2\frac{1}{2} = 10$
 (a) पशु कक्ष
 (b) मृत-कुक्कुट को द्रुतशीतित करना
 (c) क्यूरिंग कर्मक
 (d) अंडा ग्रेडिंग
 (e) हार्ड कुक्कड एग