

No. of Printed Pages : 4

BPVI-027

**DIPLOMA IN MEAT TECHNOLOGY
(DMT)**

Term-End Examination

June, 2023

**BPVI-027 : UTILIZATION OF ANIMAL
BY-PRODUCTS**

Time : 2 Hours

Maximum Marks : 50

Note : (i) *Answer any **five** questions.*

(ii) *All questions carry equal marks.*

1. Define the following (any **ten**) : 1 each
- (a) Rendering
 - (b) Cracklings
 - (c) Rennet
 - (d) Hog
 - (e) Leather
 - (f) Lard
 - (g) Offal
 - (h) Tallow
 - (i) Lanolin

P. T. O.

- (j) BOD
- (k) Digester
- (l) TSS
2. Write the procedure of carcass meal preparation. Differentiate between dry and wet rendering. 6+4
 3. What are the different sections of by-product processing plant ? How can you prevent odours from byproduct processing plant ? 5+5
 4. What is casing ? How can it be processed ? Write its utility. 2+5+3
 5. Why is effluent treatment necessary in slaughter house ? What are the characteristics of meat plant effluents ? List primary and secondary effluent treatment methods. 3+4+3
 6. Write briefly on processing of hatchery waste, inedible eggs and egg shells. Give the flowchart for preparation of feather meal. 6+4
 7. What is Neatsfoot oil ? How is it prepared ? Write its utility. 2+5+3
 8. Give the method for preparation of blood meal. What are the uses of blood in different industries ? 5+5

BPVI-027

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

सत्रांत परीक्षा

जून, 2023

बी.पी.वी.आई.-027 : पशु उप-उत्पादों के उपयोग

समय : 2 घण्टे

अधिकतम अंक : 50

नोट : (i) किन्हीं पाँच प्रश्नों के उत्तर दीजिए।

(ii) सभी प्रश्नों के अंक समान हैं।

1. निम्नलिखित को परिभाषित कीजिए (कोई दस) :

प्रत्येक 1

- (क) परिष्करण
- (ख) क्रेकलिंग्स
- (ग) रैनेट
- (घ) हॉग
- (ङ) चमड़ा
- (च) लॉर्ड
- (छ) ऑफेल
- (ज) टैलो
- (झ) लेनोलिन
- (ञ) बी.ओ.डी.
- (ट) डाइजेस्टर
- (ठ) टी. एस. एस.

2. कारकस मील बनाने की विधि लिखिए। शुष्क और आर्द्र परिष्करण में अन्तर स्पष्ट कीजिए। 6+4
3. उप-उत्पाद प्रसंस्करण संयंत्र के विभिन्न अनुभाग कौन-से हैं ? उप-उत्पाद प्रसंस्करण संयंत्र से आप गंध को किस प्रकार कम करेंगे ? 5+5
4. केसिंग क्या है ? इसे किस प्रकार प्रसंस्कृत किया जाता है ? इसकी उपयोगिता लिखिए। 2+5+3
5. वधशाला में बहिःस्राव उपचार क्यों आवश्यक है ? मांस संयंत्र बहिःस्राव की विशेषताएँ क्या हैं ? बहिःस्राव की प्राथमिक और द्वितीयक उपचार विधियों की सूची तैयार कीजिए। 3+4+3
6. अंडस्फुटनशाला (हैचरी) अपशिष्ट, अखाद्य अंडों तथा अंडे के कवचों के प्रसंस्करण के बारे में संक्षेप में लिखिए। फ़ैदर मील बनाने का प्रवाह चित्र बनाइए। 6+4
7. नीट्स फुट ऑयल क्या है ? इसे किस प्रकार तैयार किया जाता है ? इसकी उपयोगिता के बारे में लिखिए। 2+5+3
8. ब्लड मील बनाने की विधि लिखिए। विभिन्न उद्योगों में पशु रक्त के क्या-क्या उपयोग किए जाते हैं ? 5+5