

00410

**DIPLOMA IN MEAT TECHNOLOGY (DMT)**

**Term-End Examination**

**June, 2015**

**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. Fill in the blanks (Any Ten) : **10x1=10**
- (a) Shell eggs cooked by simmering for 3 to 5 minutes is called \_\_\_\_\_ eggs.
  - (b) The ratio between albumen height and albumen width is known as \_\_\_\_\_ and is expressed as percentage.
  - (c) Removal of hair like feathers (filoplumes) by means of a flame by using blow lamp is \_\_\_\_\_ .
  - (d) According to BIS grading system dressed chicken are graded as \_\_\_\_\_ and \_\_\_\_\_ .
  - (e) Shrink packaging gives \_\_\_\_\_ and \_\_\_\_\_ appearance to packaged poultry.
  - (f) Dressing percentage of turkey ranges from \_\_\_\_\_ to \_\_\_\_\_ %.
  - (g) In hen's egg albumen accounts for \_\_\_\_\_ weight of egg.

- (h) A heat resistant enzyme present in albumen which acts as antimicrobial agent by dissolving bacterial cells is \_\_\_\_\_ .
- (i) Poultry processing plant requires \_\_\_\_\_ litres of water per bird slaughtered.
- (j) In the meat inspection area the light intensity should be \_\_\_\_\_ .
- (k) Modified atmosphere packaging used to store animal products is composed of \_\_\_\_\_ % Oxygen and \_\_\_\_\_ % Nitrogen.
- (l) The relative humidity of the chilling room for poultry carcasses should be maintained between \_\_\_\_\_ %.
2. (a) What is tenderness of meat ? **1**
- (b) Write in detail different methods of tenderization of poultry. **4**
- (c) Enumerate factors affecting tenderness. **2**
- (d) Write in detail different methods used in measuring tenderness. **3**
3. (a) What is grading ? **1**
- (b) Give in detail the factors considered for grading of poultry carcasses. **4**
- (c) What are the grades of dressed poultry as per BIS ? **2**
- (d) What is scalding ? **1**
- (e) Give details of different methods of scalding. **2**
4. (a) What are the criteria for selection of site for establishing poultry processing plant ? **3**
- (b) Write the detailed procedure for dressing of poultry with the help of a flow chart. **5**
- (c) Enumerate the cut up parts of poultry. **2**

5. (a) Draw a neat diagram of structure of hen's egg. 3  
(b) Narrate the physico - chemical properties of egg. 3  
(c) Write in detail the main uses of egg. 2  
(d) Write in detail the industrial uses of eggs. 2
6. (a) What do you understand by the term humane slaughter ? 2  
(b) Write in detail different ritual methods of slaughter. 3  
(c) What is automated system of dressing of poultry ? 3  
(d) Describe the process of evisceration carried out in an automated poultry dressing plant. 2
7. (a) List out different poultry meat products. 2  
(b) Write in detail different ingredients used in chicken meat products and their function. 5  
(c) Write the detailed procedure of preparation of Tandoori chicken. 3
8. Write short notes on any four of the following :  
(a) Thermostabilization 4x2.5=10  
(b) Poached eggs  
(c) Ageing of poultry  
(d) Freezer burn  
(e) Antemortem examination of poultry
-

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

सत्रांत परीक्षा

जून, 2015

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 की पूर्ति कीजिए (किन्हीं दस): 10x1=10
- (a) धीमी आँच पर उबलते पानी में 3 से 5 मिनट के लिए पके हुए अंडे \_\_\_\_\_ कहलाते हैं।
- (b) ऐल्बूमेन की ऊँचाई और ऐल्बूमेन की चौड़ाई के बीच का अनुपात \_\_\_\_\_ कहलाता है और इसे प्रतिशत के रूप में अभिव्यक्त किया जाता है।
- (c) ब्लो लैंप की लपट (लौ) से बाल जैसे पँखों (फिलोपल्यूमस) को हटाने की प्रक्रिया \_\_\_\_\_ कहलाती है।
- (d) बी. आई. एस. ग्रेडिंग सिस्टम के अनुसार ड्रेसड चिकन को \_\_\_\_\_ और \_\_\_\_\_ के रूप में श्रेणीकृत (ग्रेडेड) किया जाता है।
- (e) संकुचित (Shrink) पैकेजिंग, पैक किए कुक्कुट को \_\_\_\_\_ देती है और इससे देखने में कुक्कुट \_\_\_\_\_ नज़र आता है।

- (f) टर्की (पीरू) की ड्रेसिंग प्रतिशत \_\_\_\_\_ से \_\_\_\_\_ % है।
- (g) मुर्गी के अंडे का \_\_\_\_\_ भार, ऐल्बूमेन से बनता है।
- (h) ऐल्बूमेन में विद्यमान ऊष्मारोधी एंजाइम जो जीवाणुवीय कोशिकाओं को विघटित कर प्रतिसूक्ष्मजीवाणुवीय कर्मक का काम करता है, \_\_\_\_\_ है।
- (i) कुक्कुट प्रसंस्करण संयंत्र में वध किए प्रति पक्षी के आधार पर \_\_\_\_\_ लिटर पानी की आवश्यकता पड़ती है।
- (j) माँस निरीक्षण क्षेत्र में प्रकाश का वेग \_\_\_\_\_ तक होना चाहिए।
- (k) पशु उत्पादों को भंडारित करने में प्रयुक्त परिवर्तित वायुमंडलीय पैकेजिंग में \_\_\_\_\_ % ऑक्सीजन और \_\_\_\_\_ % नाइट्रोजन होती है।
- (l) मृत कुक्कुट के लिए द्रुतशीतित कक्ष की सापेक्षिक आर्द्रता \_\_\_\_\_ से \_\_\_\_\_ % के बीच तक की होनी चाहिए।

2. (a) माँस की कोमलता से क्या अभिप्राय है? 1
- (b) कुक्कुट माँस को कोमल बनाने की विभिन्न विधियों को सविस्तार लिखिए। 4
- (c) कोमलता को प्रभावित करने वाले कारकों की सूची बनाइए। 2
- (d) कोमलता मापन में प्रयुक्त विभिन्न विधियों को सविस्तार लिखिए। 3

3. (a) श्रेणीकरण (ग्रेडिंग) क्या है? 1
- (b) मृत कुक्कुट की ग्रेडिंग के लिए किन कारकों पर विचार करना जरूरी है? सविस्तार लिखिए। 4
- (c) बी. आई. एस. के अनुसार ड्रेसड कुक्कुट के ग्रेड कौन से हैं? 2
- (d) माँस को गर्म पानी में उबालना (Scalding) क्या है? 1
- (e) स्कालडिंग की विभिन्न विधियों को सविस्तार लिखिए। 2
4. (a) कुक्कुट प्रसंस्करण संयंत्र स्थापित करने के लिए स्थान के चयन संबंधी मानदंड कौन से हैं? 3
- (b) कुक्कुट - ड्रेसिंग की संपूर्ण विधि को फ्लो चार्ट की सहायता से लिखिए। 5
- (c) कुक्कुट के कटे हुए भागों की सूची बनाइए। 2
5. (a) मुर्गी के अंडे की संरचना का साफ -सुथरा रेखाचित्र बनाइए। 3
- (b) अंडे के भौतिक - रासायनिक गुणधर्मों को व्यक्त कीजिए। 3
- (c) अंडे के मुख्य उपयोगों को सविस्तार लिखिए। 2
- (d) अंडों के औद्योगिक उपयोगों को सविस्तार लिखिए। 2
6. (a) मानवोचित (दयापूर्ण) वध से आप क्या समझते हैं? 2
- (b) वध की विभिन्न आनुष्ठानिक विधियों को सविस्तार लिखिए। 3
- (c) कुक्कुट ड्रेसिंग की स्वचालित पद्धति क्या है? 3
- (d) स्वचालित कुक्कुट ड्रेसिंग संयंत्र में कुक्कुट की आँतें निकालने (evisceration carried out) की प्रक्रिया का वर्णन कीजिए। 2

7. (a) विभिन्न कुक्कुट माँस उत्पादों की सूची बनाइए। 2  
(b) चिकन माँस उत्पादों में प्रयुक्त विभिन्न सामग्रियों एवं इनके प्रकार्यों का सविस्तार वर्णन कीजिए। 5  
(c) तंदूरी चिकन बनाने की विधि को सविस्तार लिखिए। 3
8. संक्षेप में (किन्हीं चार पर) नोट लिखिए : 4x2.5=10  
(a) तापस्थिरीकरण  
(b) पोच्ड (Poached) अंडे  
(c) कुक्कुट - कालप्रभावन  
(d) फ्रीज़र बर्न  
(e) कुक्कुट की पूर्व वध जाँच
-