

00661

**Diploma in Meat Technology (DMT)**

**Term-End Examination**

**December, 2010**

**BPVI-026 : POULTRY PRODUCTS  
TECHNOLOGY**

*Time : 2 hours*

*Maximum Marks : 50*

*Note : Attempt five questions. Question No. 1 is compulsory.  
Each question carries equal marks.*

1. Fill in the blanks ( *Any Ten* ) 10x1=10
- (a) \_\_\_\_\_ present in egg white causes lysis of bacterial cells.
  - (b) pH of yolk in freshly laid eggs is generally about \_\_\_\_\_.
  - (c) Normally poultry is, stunned by \_\_\_\_\_ Volt AC for \_\_\_\_\_ minutes.
  - (d) Birds should be caught gently \_\_\_\_\_.
  - (e) Dressing percentage of turkey ranges from \_\_\_\_\_ to \_\_\_\_\_.
  - (f) Chilled dressed chicken are maintained at a temp. of \_\_\_\_\_ °C.
  - (g) Hairlike feathers are removed by \_\_\_\_\_ process.

- (h) \_\_\_\_\_ present in egg binds biotin and makes it unavailable.
- (i) \_\_\_\_\_ is the main protein constituent of the egg white.
- (j) Removal of faecal material by pressing the abdomen just below the vent is known as \_\_\_\_\_.
- (k) \_\_\_\_\_ are birds reared for the purpose of egg production.
- (l) Drumstick is \_\_\_\_\_ portion of chicken.
2. (a) Explain the role of hatchery and feed mill in an integrated poultry industry. 2
- (b) List four Govt. bodies which are concerned with the growth/quality of produce of poultry in India. 2
- (c) What is the per capita consumption of eggs and poultry in India compared to WHO recommendations? 1
- (d) Write a brief note on recent trade issues concerning the poultry and egg industry. 5
3. (a) 'Eggs are a rich source of quality protein'— explain. 3

- (b) Comment on the emulsifying nature of egg yolk. 2
- (c) "Minute cracks on the shell can cause bacterial spoilage of eggs" - justify. 2
- (d) Narrate the important changes that occur during deterioration of the egg. 3
4. (a) Explain how the properties of the egg make it essential in high quality cookery. 5
- (b) How an egg can be desugarized? 3
- (c) What do you mean by thermostabilization? 2
5. (a) Why blood should not be allowed to pass directly into the effluent disposal system? 2
- (b) Enlist the clean and unclean area of the poultry processing plant. 4
- (c) Give the flow chart of fresh poultry processing. 4
6. (a) Why frozen chicken has a longer shelf life compared to chilled chicken? 2
- (b) Write down the factors that affect the tenderness of chicken. 3
- (c) "Poultry meat is a food of high nutritional value" - justify. 3

- (d) Why soft scalding is advantageous for dressing of broilers? 2
7. Write short notes on : (*Any four*) 2.5x4
- (a) Marination
  - (b) Curing of meat
  - (c) Smoking of chicken
  - (d) Cut-up parts of poultry
  - (e) Overhead sprayer
  - (f) Tenderization of poultry meat.
8. (a) What is trussing? Why is it done? 2+1
- (b) Enumerate the cut-up parts of poultry. 2
- (c) What is candling? How is it done? What is the objective of candling? 1+2+2
-

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

सत्रांत परीक्षा

दिसम्बर, 2010

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

समय : 2 घण्टे

अधिकतम अंक : 50

नोट : कुल पाँच प्रश्नों के उत्तर दीजिए। प्रश्न 1 करना अनिवार्य है।  
सभी प्रश्नों के समान अंक हैं।

1. रिक्त स्थानों की पूर्ति कीजिए (किन्हीं दस) : 10x1=10
- (a) अंडे के सफेद भाग में विद्यमान \_\_\_\_\_ से  
जीवाणवीय कोशिकाओं का लयन होता है।
- (b) ताजे दिए अंडों के पीले भाग का पी एच, सामान्यतया  
लगभग \_\_\_\_\_ होता है।
- (c) आमतौर पर कुक्कुट को \_\_\_\_\_ मिनटों के  
लिए \_\_\_\_\_ वोल्ट ए सी से स्टेन किया जाता है।
- (d) सामान्यतौर पर पक्षियों को \_\_\_\_\_ द्वारा पकड़ा  
जाना चाहिए।
- (e) टर्की का ड्रेसिंग % \_\_\_\_\_ से \_\_\_\_\_  
होता है।
- (f) हिमशीतित ड्रेस्ड चिकन को \_\_\_\_\_ °से. के  
तापमान पर बनाए रखा जाता है।

- (g) बालनुमा पँखों को \_\_\_\_\_ प्रक्रिया से हटाया जाता है।
- (h) अंडे में विद्यमान \_\_\_\_\_ बायोटिन को बाँधता है और इसे अप्राप्त बनाता है।
- (i) अंडे के सफेद भाग के संघटक में \_\_\_\_\_ मुख्य प्रोटीन होता है।
- (j) विवर (vent) से ठीक नीचे उदर को दबा कर मल सामग्री बाहर निकालने की प्रक्रिया \_\_\_\_\_ कहलाती है।
- (k) \_\_\_\_\_, वे पक्षी है जिन्हें अंडा उत्पादन के उद्देश्य से पाला जाता है।
- (l) ड्रमस्टिक, चिकन का \_\_\_\_\_ भाग है।

2. (a) समेकित कुक्कुट उद्योग में कृत्रिम अंडे सेने की जगह (hatchery) और फीड मिल की भूमिका को स्पष्ट कीजिए। 2
- (b) भारत में कुक्कुट-वृद्धि एवं कुक्कुट उत्पाद की गुणवत्ता से संबंधित चार सरकारी निकायों की सूची बनाइए। 2
- (c) डब्ल्यू एच ओ की सिफारिशों की तुलना में भारत में अंडा एवं कुक्कुट का प्रति व्यक्ति उपभोग कितना है? 1
- (d) कुक्कुट एवं अंडा उद्योग से संबंधित हाल ही के व्यापार मुद्दों पर संक्षेप में नोट लिखिए। 5

3. (a) 'अंडे, अच्छी किस्म की प्रोटीन के घने स्रोत हैं' - स्पष्ट कीजिए। 3
- (b) अंडे के पीले भाग की पायसन प्रकृति पर टिप्पणी कीजिए। 2
- (c) "छिलके (shell) पर मिनट की क्षति, अंडों में जीवाणवीय विकृति उत्पन्न कर सकती है" - पुष्टि कीजिए। 2
- (d) अंडे की विकृति के दौरान उत्पन्न महत्वपूर्ण परिवर्तनों को व्यक्त कीजिए। 3
4. (a) बताइए कि कैसे अंडे के गुणधर्म उच्च किस्म की पाककला में इसे अनिवार्य बनाते हैं? 5
- (b) अंडे को शर्करारहित कैसे किया जा सकता है है? 3
- (c) तापस्थिरीकरण से आप क्या समझते हैं? 2
5. (a) रुधिर को बहिःस्राव निपटान पद्धति में प्रत्यक्ष रूप से स्रावित क्यों नहीं किया जाना चाहिए? 2
- (b) कुक्कुट प्रसंस्करण संयंत्र के स्वच्छ और अस्वच्छ क्षेत्र के बारे में लिखिए। 4
- (c) ताजे कुक्कुट प्रसंस्करण का फ्लो चार्ट दीजिए। 4
6. (a) हिमशीतित चिकन की तुलना में द्रुतशीतित चिकन का निधानी जीवन अधिक लंबा क्यों होता है? 2
- (b) चिकन की मृदुता को प्रभावित करने वाले कारकों को लिखिए। 3
- (c) "कुक्कुट माँस उच्च पोषणिक मान वाला खाद्यपदार्थ है" - पुष्टि कीजिए। 3

(d) ब्रॉयलरों की ट्रेसिंग के लिए मृदु द्रव दहन क्यों लाभप्रद है? 2

7. किन्हीं चार पर संक्षेप में नोट लिखिए : 2.5x4

(a) मसाला लगाना (मेरिनेशन)

(b) मीट की क्यूरिंग

(c) चिकन का धूमन

(d) कुक्कुट के कटे हुए भाग

(e) ओवरहेड स्प्रेयर

(f) कुक्कुट माँस मृदुकरण

8. (a) कस कर बाँधना (Trussing) क्या है? यह क्यों किया जाता है? 2+1

(b) कुक्कुट के कटे हुए भागों की सूची बनाइए। 2

(c) कैण्डलिंग क्या है? यह कैसे की जाती है? कैण्डलिंग का उद्देश्य क्या है? 1+2+2