

**Diploma in Meat Technology (DMT)**

**Term-End Examination**

**June, 2010**

00470

**BPVI-026 : POULTRY PRODUCTS  
TECHNOLOGY**

*Time : 2 hours*

*Maximum Marks : 50*

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

- 
- 
1. Fill in the blanks (*any ten*) : 10x1=10
- (a) Yolk constitutes of \_\_\_\_\_% of egg weight.
  - (b) pH of albumen in freshly laid egg is between 7.6 and \_\_\_\_\_.
  - (c) Liver, heart and gizzard of poultry are collectively known as \_\_\_\_\_.
  - (d) 'Green rot' in egg is produced by \_\_\_\_\_ SPP.
  - (e) BOD stands for \_\_\_\_\_.
  - (f) Increase in pH of albumen and yolk is due to escape of \_\_\_\_\_ from egg.
  - (g) Normally poultry is stunned by \_\_\_\_\_ volt AC for 1 minute.

- (h) Poultry processing plant requires \_\_\_\_\_ litre of water per bird slaughtered.
- (i) According to Indian standard, there are \_\_\_\_\_ grades of dressed chicken.
- (j) Removal of faecal material of poultry by pressing abdomen just below the vent is known as \_\_\_\_\_.
- (k) \_\_\_\_\_ is an enrobed chicken product.
- (l) Egg yolk is a very good source of vitamin \_\_\_\_\_.
2. (a) What are the physicochemical changes noticed during storage of egg ? 3
- (b) How eggs can be stored through thermostabilization ? 2
- (c) Write about the packaging of eggs. 3
- (d) How the eggs should be handled after collection from layer house ? 2
3. (a) Describe the method of preparation of pasteurized whole egg powder. 4
- (b) Write about nutritive value of egg. 5
- (c) Name two coagulated egg products. 1

4. (a) What are the basic considerations for selection of suitable site for poultry processing plant ? 4
- (b) Enlist the sections of a poultry processing plant. 2
- (c) What hygienic and sanitary measures should be taken in a poultry dressing plant ? 4
5. (a) How poultry birds are defeathered ? 2
- (b) How poultry carcasses are chilled after dressing ? 2
- (c) Describe the packaging materials and techniques used for poultry. 4
- (d) Enlist the factors considered for grading of poultry. 2
6. (a) Write about the preservation of poultry meat by curing and smoking. 3
- (b) Describe the methods of tenderization. 3
- (c) What are the problems of freezing poultry meat ? 2
- (d) Name the cut-up -parts of poultry carcass. 2

7. (a) Describe the method of preparation of one poultry product using meat emulsion. 5
- (b) Define barbecuing and batter. 2
- (c) Give the flow diagram of enrobed chicken product preparation. 3
8. Write short notes on following (*any four*):  $4 \times 2\frac{1}{2} = 10$
- (a) Automatic poultry dressing line
- (b) Tandoori chicken
- (c) Scalding of poultry
- (d) Meat yield
- (e) Egg grading
-

माँस प्रौद्योगिकी में डिप्लोमा

सत्रांत परीक्षा

जून, 2010

बी.पी.वी.आई.-026 : मुर्गी पालन 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 (कोई दस) : 10x1=10
- (a) योक (जर्दी), अंडे के भार का \_\_\_\_\_ % होती है।
- (b) ताजे दिए हुए (laid) अंडे में ऐल्बूमेन का पी एच, 7.6 और \_\_\_\_\_ के बीच का होता है।
- (c) कुक्कुट के यकृत (जिगर), हृदय और गिज़ार्ड को संयुक्त रूप से \_\_\_\_\_ कहते हैं।
- (d) अंडे में 'हरित विगलन' (Green rot) \_\_\_\_\_ एस पी पी से बनता है।
- (e) बी ओ डी से आशय \_\_\_\_\_ से है।
- (f) ऐल्बूमेन और योक के पी एच में बढ़ोत्तरी अंडे से \_\_\_\_\_ के निकल जाने से होती है।

- (g) आमतौर पर कुक्कुट माँस को 1 मिनट के लिए \_\_\_\_\_ वोल्ट ए सी से सुन्न कर दिया जाता है।
- (h) कुक्कुट प्रसंस्करण संयंत्र में प्रति वध किए पक्षी हेतु \_\_\_\_\_ लिटर जल की आवश्यकता पड़ती है।
- (i) भारतीय मानक के अनुसार, ट्रेस्ड चिकन के \_\_\_\_\_ ग्रेड होते हैं।
- (j) पशु की गुदा (vent) के ठीक नीचे उदर को दबा कर कुक्कुट के मल आदि को निकालना, \_\_\_\_\_ कहलाता है।
- (k) \_\_\_\_\_ सुसज्जित (enrobed) चिकन उत्पाद है।
- (l) अंडे की जर्दी (योक), \_\_\_\_\_ विटामिन का बेहद अच्छा स्रोत है।

2. (a) अंडे के भंडारण के दौरान नजर आने वाले भौतिक रासायनिक परिवर्तन कौन से हैं? 3
- (b) अंडों को तापस्थायीकरण के माध्यम से कैसे भंडारित किया जा सकता है? 2
- (c) अंडों की पैकेजिंग के बारे में लिखिए। 3
- (d) लेयर हाउस से एकत्र करने के बाद, अंडों की देखरेख कैसे की जानी चाहिए? 2

3. (a) पास्तेरिकृत पूर्ण अंडा चूर्ण निर्माण की विधि को स्पष्ट कीजिए। 4
- (b) अंडे के पोषणिक मान के बारे में लिखिए। 5
- (c) किन्हीं दो स्कंदित अंडा उत्पादों के नाम लिखिए। 1
4. (a) कुक्कुट प्रसंस्करण संयंत्र हेतु किसी उचित स्थल का चयन करने से जुड़े बुनियादी विचारणीय बिंदु क्या हैं? 4
- (b) कुक्कुट प्रसंस्करण संयंत्र के विविध भागों को सूचीबद्ध कीजिए। 2
- (c) पोल्ट्री ड्रेसिंग संयंत्र में साफ-सफाई एवं स्वच्छता संबंधी किन उपायों को बरता जाना चाहिए? स्पष्ट कीजिए। 4
5. (a) पोल्ट्री (कुक्कुट) पक्षियों के परों को कैसे हटाया जाता है? 2
- (b) मृत पोल्ट्री पक्षियों को ड्रेसिंग के बाद कैसे हिमशीतित किया जाता है? 2
- (c) पोल्ट्री हेतु प्रयुक्त पैकेजिंग सामग्रियों एवं तकनीकों का वर्णन कीजिए। 4
- (d) कुक्कुट वर्गीकरण (poultry-grading) संबंधी विचारणीय कारकों को सूचीबद्ध कीजिए। 2

6. (a) क्यूरिंग (curing) एवं धूमन (smoking) द्वारा कुक्कुट माँस के परिरक्षण के बारे में लिखिए। 3
- (b) मृदुकरण (tenderization) की विधियों को स्पष्ट कीजिए। 3
- (c) कुक्कुट माँस के हिमशीतन से जुड़ी समस्याओं के बारे में लिखिए। 2
- (d) मृत कुक्कुट पक्षी के कटे-हुए-भागों के नाम लिखिए। 2
7. (a) माँस इमल्शन (पायस) प्रयोग से किसी एक कुक्कुट उत्पाद के निर्माण की विधि को स्पष्ट कीजिए। 5
- (b) बारबिक्यूइंग (सीक पर भूना हुआ माँस) और फेंटी हुई सामग्री (बैटर) को परिभाषित कीजिए। 2
- (c) सुसज्जित चिकन उत्पाद निर्माण को रेखाचित्र से स्पष्ट कीजिए। 3
8. निम्नलिखित में से ( **किन्हीं चार** ) पर संक्षेप में नोट लिखिए : **4x2½=10**
- (a) ऑटोमैटिक पोल्ट्री ड्रेसिंग लाइन
- (b) तंदूरी चिकन
- (c) कुक्कुट माँस को थोड़े समय के लिए गर्म पानी में उबालना
- (d) माँस की कुल मात्रा
- (e) अंडा वर्गीकरण (ग्रेडिंग)
-