

00233

DIPLOMA IN MEAT TECHNOLOGY (DMT)

Term-End Examination

June, 2011

**BPVI-022 : MEAT ANIMALS AND
ABATTOIR PRACTICES**

Time : 2 hours

Maximum Marks : 50

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

-
- 1. Fill in the gaps : (Any Ten) 10x1=10**
- (a) Sheep meat is called _____.
 - (b) Buffalo meat is called _____.
 - (c) Dressing percentage in sheep is _____.
 - (d) _____ is a meat breed of goat.
 - (e) Last antemortem Inspection must be conducted at least _____ hours of slaughter.
 - (f) In _____ , animals are kept before slaughter.
 - (g) During dressing pigs, the carcasses are dipped in hot water, it is called _____.
 - (h) Dressing operations of _____ and _____ are almost similar.

- (i) Broiler birds must have soft cartilage.
 - (j) is the process of making animals unconscious before slaughter.
 - (k) Proper bleeding can produce meat, safe.
 - (l) Meat fit for consumption, according to Jewish method is called
2. (a) Name the points to be considered before setting up an abattoir at your town. 5
 - (b) Write the different sections of an abattoir as per BIS. 5
3. (a) What is antemortem Inspection ? 2
 - (b) Name two diseases where antemortem inspection have more importance than post mortem findings in cattle. 4
 - (c) What are the objectives of antemortem Inspection ? 4
4. (a) Define stunning. 2
 - (b) Why stunning is useful for meat production ? 4
 - (c) Write a brief note on electrical stunning. 4
5. (a) Write procedure of Pig slaughter. 5
 - (b) What is the care can be taken for the animals before slaughter ? 5

6. (a) Which meat is mostly exported from India ? 2
- (b) Which are the importing countries ? 2
- (c) Name some of the measures that could be taken to improve the exporting trade of meat in India. 6
7. (a) Outline the procedure of routine Post mortem Inspection in a Pig carcass. 7
- (b) What are the organs included as 'Pluck' in Pig ? 3
8. Write short notes on *any five* of the followings : 5x2=10
- (a) Cockerel.
- (b) Lard.
- (c) Steer.
- (d) Evisceration.
- (e) Veal.
- (f) Bob - Veal.
- (g) Giblet.
-

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

सत्रांत परीक्षा

जून, 2011

बी.पी.वी.आई.-022 : माँस वाले पशु और बूचड़खाना व्यवहार

समय : 2 घण्टे

अधिकतम अंक : 50

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

1. रिक्त स्थानों की पूर्ति कीजिए : (*किन्हीं दस*) 10x1=10
- (a) भेड़ का माँस _____ कहलाता है।
- (b) भैंस का माँस _____ कहलाता है।
- (c) भेड़ में ड्रेसिंग प्रतिशत _____ होता है।
- (d) _____ बकरी की माँस नरुल है।
- (e) अंतिम पशुवध से पूर्व परीक्षण न्यूनतम _____
घंटों पहले अवश्य हो जाना चाहिए।
- (f) _____ में, पशुओं को वध से पहले रखा जाता
है।
- (g) सूअर ड्रेसिंग के दौरान मृत पशु को गर्म पानी में डुबों कर
रखा जाता है, इसे _____ कहते हैं।
- (h) _____ और _____ की ड्रेसिंग की
प्रक्रिया लगभग एक समान है।

- (i) ब्रायलरों का नर्म _____ कार्टिलेज अवश्य होना चाहिए।
- (j) _____, वध से पहले पशुओं को बेहोश करने की प्रक्रिया है।
- (k) उचित रक्तस्राव, माँस को _____ सुरक्षित बना सकता है।
- (l) यहूदी विधि के अनुसार, उपभोग हेतु उचित माँस _____ कहलाता है।
2. (a) आपके शहर में पशुवध गृह (abattoir) स्थापित करने से पहले ध्यान में रखने योग्य मुद्दे कौन से हैं? 5
- (b) बी.आई.एस. के अनुसार पशुवध गृह के विभिन्न भाग कौन से होते हैं? 5
3. (a) पशुवध-पूर्व निरीक्षण क्या है? 2
- (b) ऐसे दो रोग बताइए जहाँ मवेशियों में मरणोत्तर परिणामों की तुलना में पशुवध-पूर्व परीक्षण का महत्त्व अधिक होता है? 4
- (c) पशुवध-पूर्व निरीक्षण के उद्देश्य क्या हैं? 4
4. (a) आघात विभंजन (stunning) को परिभाषित कीजिए। 2
- (b) माँस उत्पादन में स्टनिंग क्यों उपयोगी है? 4
- (c) यांत्रिक (मशीनी) स्टनिंग को परिभाषित कीजिए। 4

5. (a) सूअर वध की विधि लिखिए। 5
(b) वध से पहले पशुओं की कौन-कौन सी देखभाल की जानी चाहिए। 5
6. (a) माँस का निर्यात ज्यादातर भारत से क्यों किया जाता है? 2
(b) आयात करने वाले देश कौन से हैं? 2
(c) भारत में माँस-व्यापार के निर्यात को बेहतर बनाने के कुछ उपायों को स्पष्ट कीजिए। 6
7. (a) मृत सूअर की नियमित मरणोत्तर जाँच की विधि पर प्रकाश डालिए। 7
(b) सूअर में 'कलेजी' (Pluck) के रूप में सम्मिलित अंग कौन से हैं? 3
8. **किन्हीं पाँच** पर संक्षेप में नोट लिखिए : **5×2=10**
(a) मुर्गा (Cockerel)
(b) लार्ड (सूअर वसा)
(c) बधिया पशु (Steer)
(d) आंत्र निष्कासन
(e) बछड़े का माँस
(f) बॉब-वियल (Veal)
(g) गिबलेट (कलेजी)