

Diploma in Meat Technology (DMT)

Term-End Examination

June, 2011

**BPVI-026 : POULTRY PRODUCTS
TECHNOLOGY**

00083

Time : 2 hours

Maximum Marks : 50

Note : Answer any five questions. Question No. 1 is compulsory. All questions carries equal marks.

1. Define any ten of the following items :- 10x1=10

- (a) Singeing.
- (b) Giblets.
- (c) Venting.
- (d) Thermostabilization.
- (e) Soft scalding.
- (f) Dressing percentage.
- (g) Freezer burn
- (h) Curing of meat
- (i) Defeathering
- (j) Evisceration
- (k) Black rot
- (l) Stunning

2. (a) Write the parts of an egg. 2
- (b) Why the colour of yolk is yellowish - orange ? 2
- (c) Why the pH of albumen, yolk and size of air - cell are important indicators of egg quality ? 2
- (d) Write a note on recent trade issues concerning the poultry and egg industry. 4
3. (a) What characters of the egg are used in measuring the quality of egg on the basis of candling ? 1
- (b) How are the blood or meat spots produced in the egg ? What remedies would you suggest to reduce their occurrence ? 1+1
- (c) Draw the flow chart for the preparation of pasteurized whole egg powder. 3
- (d) How does the stabilized, whole egg solid differ from fortified whole solid ? 1
- (e) How would you prepare soft cooked and hard cooked eggs ? 1
- (f) "The properties of the egg make it essential in high quality cookery" - justify the statement. 2

4. (a) "Adequate supply of potable water and electricity are essential while deciding on a location for a poultry processing plant" - justify the statement. 2
- (b) What should be the intensity of the light in the meat inspection area and meat cutting area ? 2
- (c) List different activities which take place in the packing section. 2
- (d) Why evisceration is included in the dirty area whereas chilling in clean area ? 1
- (e) Why feed is discontinued 6 - 8 hours before slaughter of poultry ? 1
- (f) Why proper bleeding is necessary to ensure quality of dressed chicken ? 2
5. (a) Why antemortem and postmortem examination of poultry is essential ? 2
- (b) Write down the factors for grading of dressed poultry. 3
- (c) What points would you consider for producing hygienic and wholesome poultry meat ? 3
- (d) How evisceration is done in an automatic poultry dressing plant ? 2

6. (a) Why poultry meat is considered to be a food of high nutritional value ? 3
- (b) What are the important parameters to be considered to produce good quality chilled chicken ? 2
- (c) Explain the role of marination in the preparation of hand cut chicken. 2
- (d) Write the method of preparation of one western poultry meat product. 3
7. (a) What are the quality factors used in grading of eggs ? 3
- (b) Why grading of egg is necessary ? 1
- (c) What are the changes noticed during storage of egg ? 3
- (d) Name some moulds responsible for 'rots' in eggs. 1
- (e) Describe how eggs can be stored through 'Oil Coating'. 2
8. Write short notes on the following (*any four*) : 4x2½=10
- (a) Tenderization of poultry meat.
- (b) Candling
- (c) Spoilage of egg
- (d) Smoking of poultry meat
- (e) Freezing of poultry meat
- (f) Enrobed chicken products

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

सत्रांत परीक्षा

जून, 2011

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 अंक समान हैं।

1. किन्हीं दस को परिभाषित कीजिए : 10x1=10
- (a) झुलसाना
 - (b) गिबलेट
 - (c) वेन्टिंग
 - (d) तापस्थिरीकरण
 - (e) मृदु द्रव दहन
 - (f) ड्रेसिंग प्रतिशत
 - (g) फ्रोजर बर्न
 - (h) मीट की क्यूरिंग
 - (i) पंख उतारना
 - (j) अंतरंगक्षेपण
 - (k) कृष्ण विगलन
 - (l) स्टनिंग

2. (a) अंडे के भागों के बारे में लिखिए। 2
- (b) पीतक (yolk) का रंग पीला-संतरी क्यों होता है? 2
- (c) एल्बुमेन और पीतक का पी.एच. और वायुकोशिका का आकार, अंडे की गुणवत्ता के महत्वपूर्ण सूचक क्यों हैं? 2
- (d) कुक्कुट और अंडा उद्योग से संबंधित हाल ही के व्यापार मुद्दों पर नोट लिखिए। 4
3. (a) अंडे की किन विशेषताओं का प्रयोग, कैन्डलिंग के आधार पर अंडे की गुणवत्ता को मापने में किया जाता है? 1
- (b) अंडे में खून या माँस के धब्बे कैसे बनते हैं? ऐसे धब्बों की उत्पत्ति को घटाने के लिए आप किन उपचारों का सुझाव देंगे? 1+1
- (c) पास्तेरीकृत संपूर्ण अंडा चूर्ण के निर्माण के लिए फ्लो चार्ट बनाइए। 3
- (d) स्थिर संपूर्ण अंडा ठोस, पुष्टकारी संपूर्ण ठोस से कैसे भिन्न होता है? 1
- (e) आप मुलायम पके हुए और सख्त पके हुए अंडे कैसे तैयार करेंगे? 1
- (f) “अच्छी किस्म की कुकरी में अंडे के गुणधर्मों पर ध्यान देना अनिवार्य है” – कथन की पुष्टि कीजिए। 2

4. (a) “कुक्कुट संसाधन संयंत्र के लिए जगह का चयन करते समय पेय जल एवं बिजली की पर्याप्त आपूर्ति अनिवार्य है” – कथन की पुष्टि कीजिए। 2
- (b) माँस निरीक्षण क्षेत्र और माँस की कल्लिंग (छँटाई) के संबंध में प्रकाश का घनत्व कितना होना चाहिए? 2
- (c) पैकिंग भाग की विभिन्न गतिविधियों की सूची बनाइए। 2
- (d) अंतरंगक्षेपण गंदे क्षेत्र में और हिमशीतन स्वच्छ क्षेत्र में क्यों सम्मिलित है? 1
- (e) कुक्कुट के वध से 6 - 8 घंटे पहले उसे दाना खिलाना बंद क्यों कर दिया जाता है? 1
- (f) ड्रेसड चिकन की गुणवत्ता सुनिश्चित करने में उचित रक्तस्राव क्यों अनिवार्य है? 2
5. (a) कुक्कुट की पूर्व-वध एवं वध के बाद की जाँच क्यों अनिवार्य है? 2
- (b) ड्रेसड पोल्ट्री के श्रेणीकरण संबंधी कारकों को लिखिए। 3
- (c) स्वच्छ एवं संपूर्ण पोल्ट्री मीट के निर्माण हेतु आप किन बिंदुओं पर विचार करेंगे? 3
- (d) स्वचालित पोल्ट्री संयंत्र में अंतरंगक्षेपण कैसे किया जाता है? 2
6. (a) कुक्कुट माँस को उच्च पोषणिक मान वाला खाद्यपदार्थ क्यों माना जाता है? 3
- (b) अच्छे किस्म के हिमशीतित चिकन के निर्माण हेतु कौन से महत्वपूर्ण प्राचलों को ध्यान में रखा जाता है? 2

- (c) तंदूरी चिकन के निर्माण में मसाला लगाने की भूमिका को स्पष्ट कीजिए। 2
- (d) किसी एक पश्चिमी पोल्ट्री माँस उत्पाद के निर्माण की विधि लिखिए। 3
7. (a) अंडों के श्रेणीकरण में प्रयुक्त गुणवत्ता कारक कौन से हैं? 3
- (b) अंडों का श्रेणीकरण क्यों अनिवार्य है? 1
- (c) अंडे के भंडारण के दौरान नजर आने वाले परिवर्तन कौन से हैं? 3
- (d) अंडों में 'विगलन' हेतु उत्तरदायी कुछ मोल्डों के नाम लिखिए। 1
- (e) अंडों को 'तेल की परत' से कैसे भंडारित किया जा सकता है? 2
8. किन्हीं चार पर संक्षेप में नोट लिखिए : $4 \times 2\frac{1}{2} = 10$
- (a) कुक्कुट माँस का मृदुकरण
- (b) कैन्डलिंग
- (c) अंडे की विकृति
- (d) कुक्कुट माँस का धूमन
- (e) कुक्कुट माँस का हिमशीतन
- (f) एनरोब्ड चिकन उत्पाद