

**DIPLOMA IN MEAT TECHNOLOGY
(DMT)**

Term-End Examination

December, 2024

BPVI-026 : POULTRY PRODUCTS TECHNOLOGY

Time : 2 Hours

Maximum Marks : 50

Note : Attempt any *five* questions. All questions carry equal marks.

-
- | | |
|---|---------|
| 1. Fill in the blanks (any <i>ten</i>) : | 1×10=10 |
|---|---------|
- (a) Birds reared for the purpose of egg production are called
 - (b) In hatchery, fertile eggs are put in to produce baby chicks.
 - (c) Egg white contains important protein called
 - (d) Dipping of poultry carcass into hot water to facilitate defeathering is known as
 - (e) The intensity of light should be lux in the meat inspection area.
 - (f) refers to the removal of hair like feathers (filoplumes) by means of a flame.

- (g) Dressing percentage of broiler birds is about%.
 - (h) Giblet in poultry consists of liver, heart and
 - (i) Broiler meat is tender as compared to layer hen.
 - (j) Removal of visceral organs from poultry carcass is referred as meat.
 - (k) Pickling is a method of
 - (l) Preservation of egg by immersing the egg in hot water is known as
2. (a) Name main components of hen's egg. Describe any *one* of them. 5
- (b) Write a detailed note on the nutritive value of egg. 5
3. (a) What is the necessity of packaging of eggs ? List containers used for packaging of eggs. 5
- (b) Enlist the preservation methods employed to maintain the quality of eggs and explain any *one* method. 5

4. (a) Give the steps for the preparation of frozen egg pulp. 5
- (b) Enlist the facilities in the clean and unclean areas of the poultry processing plant and describe any *one* area. 5
5. (a) Name different factors considered for grading of poultry carcass. Describe any *one* of them. 5
- (b) Describe various methods of packaging used for dressed poultry. 5
6. (a) Write the composition of different poultry meats. 5
- (b) Describe the types of freezer used to maintain the quality of chicken. 5
7. (a) Write down the ingredients and procedure for the preparation of tandoori chicken. 5
- (b) How sanitation and hygiene can be maintained in poultry dressing plant ? 5
8. Write notes on any ***two*** of the following :
5×2=10
- (a) Industrial use of eggs
- (b) Poultry slaughter hall
- (c) Tenderization of meat
- (d) Preparation of chicken sausage

BPVI-026

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

सत्रांत परीक्षा

दिसम्बर, 2024

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

समय : 2 घण्टे

अधिकतम अंक : 50

नोट : किन्हीं पाँच प्रश्नों के उत्तर दीजिए। सभी प्रश्नों के
अंक समान हैं।

1. निम्नलिखित में से किन्हीं दस रिक्त स्थानों की पूर्ति कीजिए : 1×10=10
 - (क) अंडा उत्पादन के लिए पाले जाने वाले पक्षियों को कहा जाता है।
 - (ख) अंडस्फुटन शाला में, बच्चे पैदा करने के लिए उर्वर अंडों को में रखा जाता है।
 - (ग) अंडे की सफेदी में नामक महत्वपूर्ण प्रोटीन होता है।

- (घ) पंख अलग करने के लिए पोल्ट्री कारकस को गर्म पानी में डुबाना के नाम से जाना जाता है।
- (ङ) माँस निरीक्षण क्षेत्र में प्रकाश की तीव्रता लक्स होनी चाहिए।
- (च) का अर्थ रोम जैसे पंख (फिलोप्लूमस) को ज्वाला के द्वारा निकालना है।
- (छ) ब्राइलर पक्षियों का संसाधन (Dressing) प्रतिशत लगभग प्रतिशत है।
- (ज) पोल्ट्री के मामले में अंतड़ियों (Giblet) में यकृत, हृदय और होते हैं।
- (झ) लेयर चिकन की तुलना में ब्राइलर का माँस कोमल होता है।
- (ञ) पोल्ट्री कारकस से आँतें निकालने को कहा जाता है।
- (ट) पिकलिंग की एक विधि है।
- (ठ) अंडे को गर्म पानी में डुबाकर अंडे के परिरक्षण को कहा जाता है।
2. (क) मुर्गी के अंडे के प्रमुख घटकों के नाम लिखिए। उनमें से किसी **एक** घटक का वर्णन कीजिए। 5
- (ख) अंडे के पोषण मूल्य पर विस्तृत टिप्पणी लिखिए।

3. (क) अंडों की पैकेजिंग की आवश्यकता क्या है ?
अंडों की पैकेजिंग के लिए उपयोग किए जाने वाले विभिन्न पात्रों की सूची तैयार कीजिए। 5
- (ख) अंडों की गुणवत्ता को बनाए रखने के लिए उपयोग की जाने वाली विधियों को सूचीबद्ध कीजिए और उनमें किसी **एक** विधि की व्याख्या कीजिए। 5
4. (क) अंडे का हिमशीतित गूदा बनाने संबंधी चरणों का उल्लेख कीजिए। 5
- (ख) पोल्ट्री प्रसंस्करण संयंत्र के स्वच्छ और अस्वच्छ क्षेत्रों में उपलब्ध सुविधाओं की सूची तैयार कीजिए। किसी **एक** क्षेत्र का वर्णन कीजिए। 5
5. (क) पोल्ट्री कारकस के श्रेणीकरण के लिए विचारणीय विभिन्न कारकों के नाम लिखिए। उनमें से किसी **एक** का वर्णन कीजिए। 5
- (ख) संसाधित (Dressed) चिकन की पैकेजिंग के लिए उपयोग की जाने वाली विभिन्न विधियों का वर्णन कीजिए। 5
6. (क) विभिन्न प्रकार के पोल्ट्री माँस का संयोजन लिखिए। 5

- (ख) चिकन की गुणवत्ता को बनाइए रखने के लिए उपयोग किए जाने वाले हिमशीतित्र के विभिन्न प्रकारों का वर्णन कीजिए। 5
7. (क) तंदूरी चिकन बनाने के लिए आवश्यक सामग्रियाँ और प्रक्रिया लिखिए। 5
- (ख) पोल्ट्री संसाधन (Dressing) संयंत्र में रोगाणुनाशन और स्वच्छता को किस प्रकार बनाए रखा जा सकता है ? 5
8. निम्नलिखित में से किन्हीं दो पर टिप्पणियाँ लिखिए :
5×2=10
- (क) अंडों का औद्योगिक उपयोग
- (ख) पोल्ट्री वधशाला
- (ग) माँस का मृदुकरण
- (घ) चिकन सॉसेज बनाना

× × × × × × ×