

No. of Printed Pages : 8

**BPVI-026**

**DIPLOMA IN MEAT TECHNOLOGY**

**(DMT)**

**Term-End Examination**

**December, 2025**

**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 *ten*) :                      10×1=10
- (a) Egg contains all the ..... amino acids.
  - (b) Large ..... in egg indicates that it has been held for long.
  - (c) Eggs should be stored in the trays with their large end .....

- (d) Feed should not be provided to the poultry birds at least ..... hours before slaughter.
- (e) The foam of egg white is frequently used in the preparation of .....
- (f) During scalding, hens are dipped in hot water maintained at ..... °C for about one minute.
- (g) Layer hen has a dressing percentage of about ..... %.
- (h) Shrink packaging uses ..... film for the dressed poultry.
- (i) An important digestive organ of poultry which grinds coarse feed is called .....
- (j) Fresh chicken meat has ..... % protein on weight basis.
- (k) Chicken pickle is shelf stable at ..... temperature.
- (l) Barbecuing is a special method of ..... dressed chicken on the grill over mild charcoal fire.

2. (a) Enlist the different structural parts of an egg. Write the chemical composition of chicken egg. 5
- (b) Describe the handling of eggs after collection from layer house. 5
3. (a) Describe the physico-chemical properties of fresh eggs. 5
- (b) Enlist the various methods of preservation of eggs. Describe any *one* of them. 5
4. (a) Write a detailed note on the industrial uses of egg and egg products. 5
- (b) Enlist the facilities which should be considered while deciding the location for a poultry dressing plant. Explain any *one* of them. 5
5. (a) Name the different sections of clean and unclean areas of poultry dressing plant. Write a note on slaughter hall. 5
- (b) What is scalding ? Write the procedure of scalding for dressing of poultry. 5

6. (a) Describe *two* important techniques used for long-term packaging of dressed chicken. 5
- (b) Why is dressing percentage of Broiler higher than that of layer hen ? Enumerate the various cut-up parts of dressed poultry. 5
7. (a) What is a marinade ? Explain the role of marination in the preparation of Tandoori chicken. 5
- (b) Write the procedure for the preparation of chicken pickle. 5
8. Write notes on any *two* of the following :  
2×5=10
- (a) Nutritive value of egg
  - (b) Egg powder
  - (c) Grading of dressed chicken
  - (d) Chicken Kebab

**BPVI-026**

मांस प्रौद्योगिकी में डिप्लोमा

(डी.एम.टी.)

सत्रांत परीक्षा

दिसम्बर, 2025

बी.पी.वी.ई.-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. रिक्त स्थानों की पूर्ति कीजिए (कोई दस) :  $10 \times 1 = 10$
- (क) अंडे में सभी ..... ऐमीनो अम्ल होते हैं।
- (ख) अंडे में बड़ी ..... इस ओर संकेत करती है कि अंडे को ज्यादा समय तक रखा गया है।
- (ग) अंडों को अंडे की पेटियों में उनके चौड़े/बड़े सिरे को ..... की ओर रखते हुए भंडारित करना चाहिए।

- (घ) पोल्ट्री पक्षियों को उनके वध से कम-से-कम .....  
घंटे पहले खाना देना बंद कर देना चाहिए।
- (ङ) अंडे की सफेद फेन को ..... बनाने के लिए  
बार-बार उपयोग में लाया जाता है।
- (च) द्रवदाह के दौरान, मुर्गियों को गर्म जल में .....  
डिग्री सेंटीग्रेड के तापमान पर लगभग एक मिनट के  
लिए डुबोया जाता है।
- (छ) लेयर (अंडे देने वाली) मुर्गी के लिए संसाधन प्रतिशत  
..... प्रतिशत है।
- (ज) संसाधित पोल्ट्री की संकुचनशील पैकेजिंग करने के  
लिए ..... फिल्मों का उपयोग किया जाता है।
- (झ) पोल्ट्री का वह महत्वपूर्ण पाचक अंग, जो मोटे भोजन  
के पाचन के लिए पिसाई करता है, .....  
कहलाता है।
- (ञ) भार के आधार पर ताजे चिकन मांस में ..... %  
प्रोटीन होता है।
- (ट) मुर्गी के मांस की अचार (चिकन पिकल) .....  
तापमान पर निधानी रूप से स्थिर रहता है।

- (ठ) बाबैक्यूइंग, संसाधित चिकन को ग्रिल पर हल्के कोयले की आँच पर रखकर ..... करने की विशेष विधि है।
2. (क) अंडे की संरचना के विभिन्न भागों की सूची तैयार कीजिए। मुर्गी के अंडे का रासायनिक संयोजन लिखिए। 5
- (ख) मुर्गीबाड़े से एकत्रित करने के बाद अंडों के हस्ताचरण का वर्णन कीजिए। 5
3. (क) ताजे अंडे के भौतिक-रासायनिक गुणों का वर्णन कीजिए। 5
- (ख) अंडों के परिरक्षण की विभिन्न विधियों की सूची तैयार कीजिए। उनमें से किसी एक विधि का वर्णन कीजिए। 5
4. (क) अंडे और अंडे के उत्पादन के औद्योगिक उपयोगों पर एक विस्तृत टिप्पणी लिखिए। 5
- (ख) पोल्ट्री संसाधन संयंत्र के लिए स्थान का निर्णय लेते समय ध्यान में रखी जाने वाली सुविधाओं की सूची तैयार कीजिए। उनमें से किसी एक की व्याख्या कीजिए। 5

5. (क) पोल्ट्री संसाधन संयंत्र के स्वच्छ और अस्वच्छ क्षेत्रों के विभिन्न अनुभागों के नाम लिखिए। वधशाला पर टिप्पणी लिखिए। 5
- (ख) द्रवदहन क्या है ? कुक्कुट (पोल्ट्री) के संसाधन के लिए द्रवदहन की विधियाँ लिखिए। 5
6. (क) संसाधित चिकन की दीर्घकालिक पैकेजिंग के लिए उपयोग की जाने वाली किन्हीं दो महत्वपूर्ण तकनीकों का वर्णन कीजिए। 5
- (ख) लेयर (अंडे देने वाली) मुर्गी की तुलना में ब्रॉइलर का संसाधन प्रतिशत अधिक क्यों होता है ? संसाधित पोल्ट्री के कटे विभिन्न टुकड़ों के नाम लिखिए। 5
7. (क) मेरीनेड क्या है ? तंदूरी चिकन बनाने में मेरीनेशन की भूमिका की व्याख्या कीजिए। 5
- (ख) मुर्गी के मांस का अचार (चिकन पिकल) बनाने की विधि लिखिए। 5
8. निम्नलिखित में से किन्हीं दो पर टिप्पणियाँ लिखिए :

2×5=10

- (क) अंडे का पोषण मूल्य
- (ख) अंडे का पाउडर
- (ग) संसाधित चिकन का श्रेणीकरण
- (घ) चिकन कबाब

× × × × ×