

No. of Printed Pages : 6

**BPVI-027**

**DIPLOMA IN MEAT TECHNOLOGY**

**(DMT)**

**Term-End Examination**

**December, 2025**

**BPVI-027 : UTILIZATION OF ANIMAL  
BYPRODUCTS**

*Time : 2 Hours*

*Maximum Marks : 50*

---

**Note :** (i) Attempt any **five** questions.

(ii) All questions carry equal marks.

---

1. Define any *ten* of the following :      1×10=10
- (a) Veiny leather
  - (b) Bating
  - (c) Hog
  - (d) Steer
  - (e) Poult
  - (f) COD
  - (g) TDS

- (h) FOG
  - (i) Hide
  - (j) Pelt
  - (k) Lanolin
  - (l) Chitterlings
2. What is blood meal ? Give the steps of blood meal preparation. What are the uses of blood in different industry ? 3+3+4
3. Compare dry and wet rendering process. What is continuous dry rendering process ? Give the steps of feather meal preparation. 3+3+4
4. What are the different sections of a byproduct processing plant ? How can you prevent odours from a carcass utilization plant ? 5+5
5. Write the steps of casing preparation. Mention few uses of animal intestine. What is histology of animal small intestine ? 4+4+2

6. What do you mean by wet salting of skin ?  
Write the defects of hide and skin. Write the steps of processing hides and skin. 3+5+2
7. Write the benefits of byproduct utilization.  
Describe the byproduct from poultry processing industry. 4+6
8. What do you know about Compost, 'Gasometer', 'Effluent', 'DAF' and 'Activated Sludge' ? 2+2+2+2+2

**BPVI-027**

माँस प्रौद्योगिकी में डिप्लोमा

(डी. एम. टी.)

सत्रांत परीक्षा

दिसम्बर, 2025

बी.पी.वी.आई.-027 : पशु उपोत्पादों के उपयोग

समय : 2 घण्टे

अधिकतम अंक : 50

---

नोट : (i) किन्हीं पाँच प्रश्नों के उत्तर दीजिए।

(ii) सभी प्रश्नों के अंक समान हैं।

---

1. निम्नलिखित में से किन्हीं दस को परिभाषित कीजिए :

1×10=10

(क) शिरीय चमड़ा

(ख) बेटिंग

(ग) हॉग

(घ) स्टीयर

(ङ) पोल्ट

(च) सी.ओ.डी.

(छ) टी.डी.एस.

(ज) एफ.ओ.जी.

(झ) खाल

(ञ) पेल्ट

(ट) लेनोलिन

(ठ) चिटरलिंग्स

2. ब्लड मील क्या है ? ब्लड मील बनाने के चरण लिखिए।

विभिन्न उद्योगों में रक्त के उपयोग क्या हैं ? 3+3+4

3. शुष्क और आर्द्र परिष्करण में अंतर स्पष्ट कीजिए। सतत्

शुष्क परिष्करण प्रक्रिया क्या है ? फ़ैदर मील बनाने के चरण

लिखिए। 3+3+4

4. उपोत्पाद प्रसंस्करण संयंत्र के विभिन्न अनुभाग कौन-से हैं ? आप कारकस उपयोग संयंत्र से दुर्गंध निकलने को किस प्रकार रोक सकते हैं ? 5+5
5. केसिंग बनाने के चरण लिखिए। पशु की आँत के कुछ उपयोगों का उल्लेख कीजिए। पशु की छोटी आँत की औतिकी क्या है ? 4+4+2
6. खाल के आर्द्र लवणीकरण से आप क्या समझते हैं ? खाल और चर्म के दोष लिखिए। खालों और चर्म के प्रसंस्करण के चरण लिखिए। 3+5+2
7. पशु उपोत्पादों के उपयोग के लाभ लिखिए। पोल्ट्री प्रसंस्करण उद्योग से उपोत्पादों का वर्णन कीजिए। 4+6
8. 'कंपोस्ट', 'गैसोमीटर', 'बहिःस्राव', 'डी.ए.एफ.' और 'सक्रियित आपंक' के बारे में आप क्या जानते हैं ? 2+2+2+2+2

× × × × ×