

DIPLOMA IN MEAT TECHNOLOGY
(DMT)

Term-End Examination

June, 2025

BPVI-026 : POULTRY PRODUCTS
TECHNOLOGY

Time : 2 Hours

Maximum Marks : 50

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

(ii) All questions carry equal marks.

1. Fill in the blanks in any *ten* of the following : 10×1=10
 - (a) Birds reared for the purpose of meat production are called
 - (b) is the yellow component of an egg.
 - (c) Whole or entire egg contains nearly % water.

- (d) Desugarization of egg contents is necessary in the preparation of
 - (e) Singeing refers to the removal of hair like feathers with the help of
 - (f) In case of poultry, liver, heart and gizzard are together called as
 - (g) Chicken broiler has a dressing percentage of about %.
 - (h) Recommended time for transportation of bird is
 - (i) Sodium nitrate and nitrite are used in the preparation of meat product for
 - (j) Papain enzyme is used for making the meat
 - (k) An emulsified meat product encased in casing is called
 - (l) Extra large grade eggs have individual weight of grams and above.
2. (a) Describe different parts of a hen's egg. 5

- (b) Enlist different regions of the oviduct of a hen along with the parts of egg formed there. 5
3. (a) Describe the physico-chemical changes in egg during storage. 5
- (b) Enlist the methods employed to maintain the quality of eggs. Describe *one* of them. 5
4. (a) Write a detailed note on the properties of egg and its contents in the cooking of different food products. 5
- (b) Enlist different sections of a poultry processing plant. Describe any *one* of them. 5
5. (a) Enlist various steps in the slaughter and dressing of poultry. Describe any *one* of them. 6
- (b) Why is it essential to conduct ante-mortem examination of poultry before slaughter ? 4

6. (a) What is grading ? Name various factors that are considered for grading of dressed chicken. 5
- (b) Describe different techniques used for the packaging of dressed poultry. 5
7. (a) Justify this statement that “Poultry meat is a food of high nutritional value”. 5
- (b) Enlist *three* methods used in the tenderization of poultry meat. Describe any *one* of them. 5
8. Write notes on any *two* of the following :
2×5=10
- (a) Grading of eggs
- (b) Scalding
- (c) Chilling of poultry meat
- (d) Tandoori chicken

BPVI-026**मांस प्रौद्योगिकी में डिप्लोमा (डी. एम. टी.)****सत्रांत परीक्षा****जून, 2025****बी.पी.वी.आई.-026 : पोल्ट्री (कुक्कुट) उत्पाद****प्रौद्योगिकी****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 के रिक्त स्थानों की पूर्ति कीजिए : 10×1=10

(क) मांस उत्पादन के लिए पाले जाने वाले पक्षियों को कहते हैं।

(ख) अंडे के पीले भाग को कहते हैं।

(ग) एक सम्पूर्ण अथवा समग्र अंडे में लगभग प्रतिशत पानी होता है।

- (घ) बनाने के लिए अंडे की अंतर्वस्तु को विशर्करायित (शर्करा को निकालना) करना आवश्यक होता है।
- (ङ) झुलसाने का अर्थ रोम जैसे पंखों को के द्वारा निकालना है।
- (च) पोल्ट्री मामले में यकृत, हृदय और पेषणी-इन तीनों के लिए एक शब्द प्रयुक्त किया जाता है।
- (छ) चिकन ब्रॉइलर के लिए संसाधन प्रतिशत लगभग प्रतिशत होता है।
- (ज) पक्षियों के परिवहन के लिए अनुशंसित (उपयुक्त) समय है।
- (झ) के लिए मांस उत्पाद बनाने में सोडियम नाइट्रेट और नाइट्राइट का उपयोग किया जाता है।
- (ञ) मांस को बनाने के लिए पपाइन एन्जाइम का उपयोग किया जाता है।
- (ट) केसिंग में बंद पायसीकृत मांस उत्पाद कहलाता है।
- (ठ) अत्यधिक बड़े आकार (ग्रेड) के अंडे का वजन ग्राम और उससे अधिक होता है।

2. (क) मुर्गी के अंडे के विभिन्न हिस्सों का वर्णन कीजिए। 5
 (ख) मुर्गी की अंडवाहिनी के विभिन्न क्षेत्रों और उनमें निर्मित होने वाले अंडे के भागों के नाम लिखिए। 5
3. (क) भंडारण के दौरान अंडे में होने वाले भौतिक-रासायनिक परिवर्तनों का वर्णन कीजिए। 5
 (ख) अंडों की गुणवत्ता को बनाए रखने के लिए उपयोग की जाने वाली विधियों की सूची बनाइए। उनमें से किसी एक विधि का वर्णन कीजिए। 5
4. (क) विभिन्न खाद्य उत्पाद बनाने की दृष्टि से अंडे और उसकी अंतर्वस्तुओं के गुणों पर विस्तृत टिप्पणी लिखिए। 5
 (ख) कुक्कुट (पोल्ट्री) संसाधन संयंत्र के विभिन्न अनुभागों के नाम लिखिए। उनमें से किसी एक अनुभाग का वर्णन कीजिए। 5
5. (क) कुक्कुट (पोल्ट्री) के वध और संसाधन से सम्बन्धित विभिन्न चरणों की सूची तैयार कीजिए। उनमें से किसी एक चरण का वर्णन कीजिए। 6
 (ख) वध से पूर्व कुक्कुट (पोल्ट्री) का एन्टीमॉर्टम परीक्षण करना क्यों अनिवार्य है ? 4

6. (क) श्रेणीकरण क्या है ? संसाधित चिकन के श्रेणीकरण के लिए विचार किए जाने वाले विभिन्न कारकों के नाम लिखिए। 5

(ख) संसाधित कुक्कुट (पोल्ट्री) की पैकेजिंग के लिए उपयोग की जाने वाली विभिन्न तकनीकों का वर्णन कीजिए। 5

7. (क) इस कथन का औचित्य सिद्ध कीजिए कि “कुक्कुट (पोल्ट्री) मांस उच्च पोषण मूल्य का आहार है।” 5

(ख) कुक्कुट (पोल्ट्री) मांस के मृदुकरण में उपयोग की जाने वाली तीन विधियों को सूचीबद्ध कीजिए और उनमें से किसी एक विधि का वर्णन कीजिए। 5

8. निम्नलिखित में से किन्हीं दो पर टिप्पणियाँ लिखिए :

2×5=10

(क) अंडों का श्रेणीकरण

(ख) द्रवदहन

(ग) कुक्कुट (पोल्ट्री) मांस का शीतन

(घ) तंदूरी चिकन

× × × × ×