

DIPLOMA IN MEAT TECHNOLOGY

(DMT)

Term-End Examination

June, 2026

**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) The top most egg producing state in India is
- (b) is the main protein constituent of the egg white.
- (c) The fertile eggs are put in the to produce day old baby chicks.

- (d) component of egg is a good source of vitamin A and vitamin D.
- (e) The dressing percentage of broiler birds is around %.
- (f) Shrink packaging gives and appearance to the packaged dressed chicken.
- (g) Giblet consists of heart, and
- (h) Freezer burn refers to of poultry surface during freezing.
- (i) Broiler meat is tender as compared to hen meat.
- (j) is done for warming the frozen product to melt the ice.
- (k) Poultry meat is referred as meat.
- (l) Tandoori chicken is generally prepared from weighing less than 1 kg dressed weight.

2. (a) Briefly describe the nutritive value of hen's egg. 5
- (b) What is candling ? How does it help in measuring the external and internal quality of eggs ? 5
3. (a) Enlist various methods employed for preservation of shell eggs. Describe thermostabilization. 5
- (b) Write down the properties of egg that make it essential in high quality cookery. 5
4. (a) Enlist different sections of poultry processing plant. Describe any *one* of them. 5
- (b) Explain various methods of scalding for poultry, along with their advantages. 5
5. (a) Describe in brief various factors that are considered for grading the poultry carcass. 5
- (b) Write down various precautions for maintaining the sanitation and hygiene in the poultry processing plant. 5

6. (a) Describe three important methods used for tenderization of poultry meat. 5
- (b) Enlist *four* further processed commercial chicken products. Describe any *one* of them. 5
7. (a) Describe the role of common salt and nitrite in the curing of meat and its preservation. 5
- (b) Write down the advantages of freezing poultry meat and write the types of freezer. 5
8. Write notes on any *two* of the following :
2×5=10
- (a) Packaging of eggs
- (b) Chilling of dressed chicken
- (c) Seekh Kebab
- (d) Enrobed chicken products

BPVI-026**मांस प्रौद्योगिकी में डिप्लोमा****(डी.एम.टी.)****सत्रांत परीक्षा****जून, 2026****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. निम्नलिखित में से किन्हीं दस रिक्त स्थानों की पूर्ति कीजिए :

 $10 \times 1 = 10$

(क) भारत में राज्य में अंडों का उत्पादन सर्वाधिक होता है।

(ख), अंडे के सफेद हिस्से का प्रमुख प्रोटीन घटक है।

(ग) उर्वर अंडों से एक दिन के चूजे निर्मित करने के लिए में सेया जाता है।

- (घ) अंडे का घटक विटामिन-ए और विटामिन-डी का अच्छा स्रोत है।
- (ङ) ब्रॉइलर पक्षियों का संसाधन प्रतिशत प्रतिशत है।
- (च) संकुचनशील पैकेजिंग, पैक किए गए संसाधित चिकन को और प्रगटन प्रदान करती है।
- (छ) आंतड़ियों में हृदय, और शामिल हैं।
- (ज) हिमशीतित्र दाह, हिमीकरण के दौरान पक्षी की सतह का है।
- (झ) मुर्गी के माँस की तुलना में ब्रॉइलर माँस मृदु होता है।
- (ञ) हिमशीतित उत्पाद को गर्म करने के लिए किया जाता है ताकि बर्फ पिघल जाए।
- (ट) पोल्ट्री माँस को माँस माना जाता है।
- (ठ) तंदूरी चिकन आम तौर पर से बनाया जाता है जिसका संसाधित भार 1 किलो से कम होता है।
2. (क) मुर्गी के अंडे के पोषण मूल्य का संक्षेप में वर्णन कीजिए।

(ख) कैंडलिंग क्या है ? अंडों की बाह्य और आंतरिक गुणवत्ता को मापने में यह किस प्रकार सहायक होती है ? 5

3. (क) अंडों को परिरक्षण के लिए उपयोग की जाने वाली विभिन्न विधियों को सूचीबद्ध कीजिए। तापस्थिरीकरण का वर्णन कीजिए। 5

(ख) अंडे के वे गुण लिखिए जो उन्हें अच्छी गुणवत्ता की पाक कला के लिए अनिवार्य बनाते हैं। 5

4. (क) कुक्कुट (पोल्ट्री) प्रसंस्करण संयंत्र के विभिन्न अनुभागों को सूचीबद्ध कीजिए। उनमें से किसी एक अनुभाग का वर्णन कीजिए। 5

(ख) कुक्कुट (पोल्ट्री) के लिए द्रवदहन की विभिन्न विधियों की व्याख्या करते हुए उनके लाभ लिखिए। 5

5. (क) पोल्ट्री कारकस के श्रेणीकरण के लिए विचार किए जाने वाले विभिन्न कारकों का संक्षेप में वर्णन कीजिए। 5

(ख) पोल्ट्री संसाधन संयंत्र में रोगाणुनाशन और स्वच्छता को बनाए रखने के लिए बरती जाने वाली विभिन्न सावधानियाँ लिखिए। 5

6. (क) पोल्ट्री माँस के मृदुकरण के लिए उपयोग की जाने वाली तीन प्रमुख विधियों का वर्णन कीजिए। 5
- (ख) चार अधिक प्रसंस्कृत व्यावसायिक चिकन उत्पादों को सूचीबद्ध कीजिए। उनमें से किसी एक उत्पाद का वर्णन कीजिए। 5
7. (क) मांस को संसाधित करने और उसका परिरक्षण करने में सामान्य नमक और नाइट्राइट की भूमिका का वर्णन कीजिए। 5
- (ख) हिमशीतन पोल्ट्री माँस के लाभ लिखिए और हिमशीतित्र के विभिन्न प्रकारों का उल्लेख कीजिए। 5
8. निम्नलिखित में से किन्हीं दो पर संक्षिप्त टिप्पणियाँ लिखिए :
2×5=10
- (क) अंडों की पैकेजिंग
- (ख) संसाधित चिकन का शीतन
- (ग) सीक कबाब
- (घ) आलेपित (एनरोब्ड) चिकन उत्पाद

× × × × ×