

**DIPLOMA IN MEAT TECHNOLOGY
(DMT)**

Term-End Examination

June, 2026

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

Time : 2 Hours

Maximum Marks : 50

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

(ii) *All questions carry equal marks.*

1. Define the following terms (any *five*) :

5×2=10

- (a) Carcass
- (b) Tanning
- (c) Cracklings
- (d) Technical fat
- (e) Chemical oxygen demand
- (f) Activated sludge

2. Classify meat industry byproducts with examples. Narrate the benefits of utilization of animal byproducts. 3+7
3. (a) List the methods of preservation of animal skin and explain any *one* method. 5
- (b) Describe the steps for preparation of animal casing from animal intestine. 5
4. (a) Name *five* sections of byproduct processing plant and *five* equipments used in byproducts processing. 5
- (b) Give the flowchart for dry rendering of animal carcass. 5
5. (a) How is gelatin prepared from crushed bones ? 5
- (b) What are the uses of animal blood in different industries ? 5
6. (a) Write about the sources of wastes obtained from meat and byproduct processing. 5

- (b) Name the components of biogas producing plant. Which points should be considered for construction of a digester ? 5
7. (a) Why is it necessary to treat meat plant effluents ? 4
- (b) Describe the methods of primary treatment of effluent. 6
8. Write notes on the following (any *two*) :
2×5=10
- (a) Utilization of glands and organs
- (b) Feather processing
- (c) Utilization of animal horn and hoof

BPVI-027

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

सत्रांत परीक्षा

जून, 2026

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 पाँच शब्दों को परिभाषित कीजिए : 5×2=10

(क) कारकस

(ख) चर्मशोधन (टैनिंग)

(ग) ब्रेकलिंग्स

(घ) टैक्नीकल फैट

(ङ) रासायनिक ऑक्सीजन माँग

(च) सक्रियित आपंक

2. मांस उद्योग उपोत्पादों को सोदाहरण वर्गीकृत कीजिए। पशु उपोत्पादों के उपयोग के लाभों का वर्णन कीजिए। 3+7
3. (क) पशु चर्म (त्वचा) के परिरक्षण की विधियों की सूची तैयार कीजिए और उनमें से किसी एक विधि की व्याख्या कीजिए। 5
(ख) पशु आँत से पशु केसिंग्स बनाने के चरणों का वर्णन कीजिए। 5
4. (क) उपोत्पाद संयन्त्र के पाँच अनुभागों तथा उपोत्पाद प्रसंस्करण में उपयोग किए जाने वाले पाँच उपकरणों के नाम लिखिए। 5
(ख) पशु कारकस के शुष्क परिष्करण का प्रवाह चित्र बनाइए। 5
5. (क) कुचली हड्डियों से जिलेटिन किस प्रकार तैयार किया जाता है ? 5
(ख) विभिन्न उद्योगों में पशु रक्त के उपयोग लिखिए। 5
6. (क) मांस और उपोत्पाद प्रसंस्करण से प्राप्त अपशिष्टों के स्रोत के बारे में लिखिए। 5
(ख) बायोगैस का उत्पादन करने वाले संयन्त्र के घटकों के नाम लिखिए। डाइजेस्टर बनाते समय किन बिन्दुओं का ध्यान रखा जाना चाहिए ? 5

7. (क) मांस संयन्त्र के बहिःस्रावों का उपचार करना क्यों आवश्यक है ? 4

(ख) बहिःस्राव के प्राथमिक उपचार की विधियों का वर्णन कीजिए। 6

8. निम्नलिखित में से किन्हीं दो पर टिप्पणियाँ लिखिए :

2×5=10

(क) ग्रन्थियों और अंगों का उपयोग

(ख) पंखों का प्रसंस्करण

(ग) पशु सींग और खुर का उपयोग

× × × × ×