

**DIPLOMA IN MEAT TECHNOLOGY
(DMT)**

Term-End Examination

December, 2024

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 <i>ten</i>) : | 1×10=10 |
|---|---------|
- (a) Birds reared for the purpose of egg production are called
 - (b) In hatchery, fertile eggs are put in to produce baby chicks.
 - (c) Egg white contains important protein called
 - (d) Dipping of poultry carcass into hot water to facilitate defeathering is known as
 - (e) The intensity of light should be lux in the meat inspection area.
 - (f) refers to the removal of hair like feathers (filoplumes) by means of a flame.

- (g) Dressing percentage of broiler birds is about%.
 - (h) Giblet in poultry consists of liver, heart and
 - (i) Broiler meat is tender as compared to layer hen.
 - (j) Removal of visceral organs from poultry carcass is referred as meat.
 - (k) Pickling is a method of
 - (l) Preservation of egg by immersing the egg in hot water is known as
2. (a) Name main components of hen's egg. Describe any *one* of them. 5
- (b) Write a detailed note on the nutritive value of egg. 5
3. (a) What is the necessity of packaging of eggs ? List containers used for packaging of eggs. 5
- (b) Enlist the preservation methods employed to maintain the quality of eggs and explain any *one* method. 5

4. (a) Give the steps for the preparation of frozen egg pulp. 5
- (b) Enlist the facilities in the clean and unclean areas of the poultry processing plant and describe any *one* area. 5
5. (a) Name different factors considered for grading of poultry carcass. Describe any *one* of them. 5
- (b) Describe various methods of packaging used for dressed poultry. 5
6. (a) Write the composition of different poultry meats. 5
- (b) Describe the types of freezer used to maintain the quality of chicken. 5
7. (a) Write down the ingredients and procedure for the preparation of tandoori chicken. 5
- (b) How sanitation and hygiene can be maintained in poultry dressing plant ? 5
8. Write notes on any ***two*** of the following :
5×2=10
- (a) Industrial use of eggs
- (b) Poultry slaughter hall
- (c) Tenderization of meat
- (d) Preparation of chicken sausage

BPVI-026

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

सत्रांत परीक्षा

दिसम्बर, 2024

**बी.पी.वी.आई-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 : 1×10=10

(क) अंडा उत्पादन के लिए पाले जाने वाले पक्षियों
को कहा जाता है।

(ख) अंडस्फुटन शाला में, बच्चे पैदा करने के लिए
उर्वर अंडों को में रखा जाता है।

(ग) अंडे की सफेदी में नामक महत्वपूर्ण
प्रोटीन होता है।

- (घ) पंख अलग करने के लिए पोल्ट्री कारकस को गर्म पानी में डुबाना के नाम से जाना जाता है।
- (ङ) माँस निरीक्षण क्षेत्र में प्रकाश की तीव्रता लक्स होनी चाहिए।
- (च) का अर्थ रोम जैसे पंख (फिलोप्लूमस) को ज्वाला के द्वारा निकालना है।
- (छ) ब्राइलर पक्षियों का संसाधन (Dressing) प्रतिशत लगभग प्रतिशत है।
- (ज) पोल्ट्री के मामले में अंतड़ियों (Giblet) में यकृत, हृदय और होते हैं।
- (झ) लेयर चिकन की तुलना में ब्राइलर का माँस कोमल होता है।
- (ञ) पोल्ट्री कारकस से आँतें निकालने को कहा जाता है।
- (ट) पिकलिंग की एक विधि है।
- (ठ) अंडे को गर्म पानी में डुबाकर अंडे के परिरक्षण को कहा जाता है।
2. (क) मुर्गी के अंडे के प्रमुख घटकों के नाम लिखिए। उनमें से किसी **एक** घटक का वर्णन कीजिए। 5
- (ख) अंडे के पोषण मूल्य पर विस्तृत टिप्पणी लिखिए।

3. (क) अंडों की पैकेजिंग की आवश्यकता क्या है ?
अंडों की पैकेजिंग के लिए उपयोग किए जाने वाले विभिन्न पात्रों की सूची तैयार कीजिए। 5
- (ख) अंडों की गुणवत्ता को बनाए रखने के लिए उपयोग की जाने वाली विधियों को सूचीबद्ध कीजिए और उनमें किसी **एक** विधि की व्याख्या कीजिए। 5
4. (क) अंडे का हिमशीतित गूदा बनाने संबंधी चरणों का उल्लेख कीजिए। 5
- (ख) पोल्ट्री प्रसंस्करण संयंत्र के स्वच्छ और अस्वच्छ क्षेत्रों में उपलब्ध सुविधाओं की सूची तैयार कीजिए। किसी **एक** क्षेत्र का वर्णन कीजिए। 5
5. (क) पोल्ट्री कारकस के श्रेणीकरण के लिए विचारणीय विभिन्न कारकों के नाम लिखिए। उनमें से किसी **एक** का वर्णन कीजिए। 5
- (ख) संसाधित (Dressed) चिकन की पैकेजिंग के लिए उपयोग की जाने वाली विभिन्न विधियों का वर्णन कीजिए। 5
6. (क) विभिन्न प्रकार के पोल्ट्री माँस का संयोजन लिखिए। 5

- (ख) चिकन की गुणवत्ता को बनाइए रखने के लिए उपयोग किए जाने वाले हिमशीतित्र के विभिन्न प्रकारों का वर्णन कीजिए। 5
7. (क) तंदूरी चिकन बनाने के लिए आवश्यक सामग्रियाँ और प्रक्रिया लिखिए। 5
- (ख) पोल्ट्री संसाधन (Dressing) संयंत्र में रोगाणुनाशन और स्वच्छता को किस प्रकार बनाए रखा जा सकता है ? 5
8. निम्नलिखित में से किन्हीं दो पर टिप्पणियाँ लिखिए :
5×2=10
- (क) अंडों का औद्योगिक उपयोग
- (ख) पोल्ट्री वधशाला
- (ग) माँस का मृदुकरण
- (घ) चिकन सॉसेज बनाना

× × × × × × ×