

No. of Printed Pages : 7

BPVI-022

**DIPLOMA IN MEAT TECHNOLOGY
(DMT)**

Term-End Examination

December, 2025

**BPVI-022 : MEAT ANIMALS AND ABATTOIR
PRACTICES**

Time : 2 Hours

Maximum Marks : 50

Note : (i) Answer *five* questions in all.

(ii) Questions No. 1 is compulsory.

1. Define any *ten* of the following : 10×1=10

- (a) Dressing percentage
- (b) Veal
- (c) Fleece
- (d) Carotid artery
- (e) Effluent
- (f) Offals

B-1452/BPVI-022

P. T. O.

- (g) Dressed weight
 - (h) Flaying
 - (i) Gelatin
 - (j) Scalding
 - (k) Abattoir
 - (l) Stunning
2. (a) What points do you consider important while setting up any abattoir regarding its accessibility ? 6
- (b) How does environment influence the selection of site of an abattoir ? 4
3. (a) List the 'accessories section' of an abattoir and describe any *one* section. 6
- (b) Narrate briefly the ventilation and light of an abattoir. 4
4. (a) List the requirements that are important in abattoir management. 6
- (b) How will you plan your work as an administrative manager of any meat plant ? 4

5. (a) Narrate briefly the points that you should consider for transportation of meat animals. 7
- (b) Why do animals need rest before slaughter ? 3
6. (a) What are the abnormalities that may be encountered during antemortem examination of meat animals ? 5
- (b) Write briefly the procedure of antemortem examination. 5
7. Write short notes on any *two* of the following :
2×5=10
- (a) Ritual slaughter
- (b) Rendering
- (c) Dressing of Pig
8. (a) Name *two* breeds each of goat and sheep which are recognized for meat purpose. 4
- (b) Give general guidelines for feeding of meat animals. 6

BPVI-022

मांस प्रौद्योगिकी में डिप्लोमा

(डी. एम. टी.)

सत्रांत परीक्षा

दिसम्बर, 2025

बी.पी.वी.आई.-022 : मांस पशु और वधशाला व्यवहार

समय : 2 घण्टे

अधिकतम अंक : 50

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

(ii) प्रश्न क्र. 1 अनिवार्य है।

1. निम्नलिखित में से किन्हीं दस को परिभाषित कीजिए :

10×1=10

(क) ड्रेसिंग प्रतिशत

(ख) वील

(ग) ऊन

B-1452/BPVI-022

- (घ) ग्रीवा धमनी
- (ङ) बहिःस्राव
- (च) ऑफेल
- (छ) संसाधित भार
- (ज) चर्म निकालना
- (झ) जिलेटिन
- (ञ) द्रवदहन
- (ट) वधशाला
- (ठ) बेहोश करना
2. (क) वधशाला स्थापित करते समय वहाँ तक पहुँच के संदर्भ में किन महत्वपूर्ण बिन्दुओं को ध्यान में रखा जाना चाहिए ? 6
- (ख) वधशाला के लिए स्थल का चयन करते समय पर्यावरण किस प्रकार प्रभावित करता है ? 4
3. (क) वधशाला के 'सहायक अनुभाग' की सूची बनाइए और उनमें से किसी एक अनुभाग का वर्णन कीजिए। 6

- (ख) वधशाला में प्रकाश व्यवस्था और वातन का संक्षेप में वर्णन कीजिए। 4
4. (क) वधशाला प्रबंधन से सम्बन्धित प्रमुख आवश्यकताओं की सूची बनाइए। 6
- (ख) किसी मांस संयंत्र के प्रशासनिक प्रबंधक के रूप में कार्य करने के लिए आप किस प्रकार योजना बनाएँगे ? 4
5. (क) मांस पशुओं के परिवहन के लिए ध्यान रखी जाने वाली बातों का संक्षेप में वर्णन कीजिए। 7
- (ख) वध से पूर्व पशुओं को आराम करने की क्यों आवश्यकता होती है ? 3
6. (क) मांस पशुओं के Antemortem परीक्षण के दौरान सामने आने वाली असामान्यताएँ कौन-सी हैं ? 5
- (ख) Antemortem परीक्षण की प्रक्रिया को संक्षेप में लिखिए। 5

7. निम्नलिखित में से किन्हीं दो पर संक्षिप्त टिप्पणियाँ लिखिए :

2×5=10

(क) पारम्परिक पशु वध

(ख) परिष्करण

(ग) सूअर की ड्रेसिंग

8. (क) भेड़ और बकरी की दो-दो नस्लों के नाम लिखिए,

जिन्हें मांस उद्देश्य के लिए मान्यता प्राप्त है। 4

(ख) मांस पशुओं के आहार के लिए सामान्य दिशा-निर्देश

लिखिए। 6

× × × × ×