Roll No.
रोल नं.

Series SHC

Code No. कोड नं. 217

- Please check that this question paper contains 3 printed pages.
- Code number given on the right hand side of the question paper should be written on the title page of the answer-book by the candidate.
- Please check that this question paper contains 7 questions.
- Please write down the serial number of the question before attempting it.
- कृपया जाँच कर लें कि इस प्रश्न-पत्र में मुद्रित पृष्ठ 3 हैं।
- प्रश्न-पत्र में दाहिने हाथ की ओर दिए गए कोड नम्बर को छात्र उत्तर-पुस्तिका के मुख-पृष्ठ पर लिखें।
- कृपया जाँच कर लें कि इस प्रश्न-पत्र में 7 प्रश्न हैं।
- कृपया प्रश्न का उत्तर लिखना शुरू करने से पहले, प्रश्न का क्रमांक अवश्य लिखें।

POULTRY PRODUCTS TECHNOLOGY
(Theory)

कुक्कुट उत्पाद तकनीकी
(सैद्धान्तिक)

Time allowed : 2 hours *Maximum Marks : 40*
निर्धारित समय : 2 घण्टे *अधिकतम अंक : 40*

Instructions : *Attempt* ***all*** *questions.*
निर्देश : ***सभी*** *प्रश्नों के उत्तर दीजिए।*

1. Fill up the blanks (any ***ten)*** : 1×10=10

(a) Vitamin_____is not found in the chicken egg.

(b) _____and_____have been developed for the cleaning of dirty eggs.

(c) By weight albumen constitutes_____% of egg from regular laying hen.

(d) Per capita annual egg consumption in India is nearly_____eggs.

(e) In fertile eggs, the blastodisc is termed as_____ .

(f) The yolk index in fresh eggs ranges from_____to_____ .

(g) Per capita annual poultry meat consumption in India is nearly_____ .

(h) The central core of yolk is called_____ .

(i) Per capita annual poultry meat consumption in developing countries (China and South Korea) is_____.

(j) Per capita annual poultry meat consumption in developed countries (America, Europe) is _____ .

(k) The shape index of chicken eggs varies from_____ .

किन्हीं ***दस*** में रिक्त स्थान भरिए :

(क) विटामिन _____ मुर्गी के अंडों में नहीं पाया जाता।

(ख) गंदे अंडों को साफ करने के लिए _____ और _____ विकसित किए गए हैं।

(ग) नियमित अंडा देने वाली मुर्गी से प्राप्त अंडे में भार का _____ % ऐल्बूमिन होता है।

(घ) भारत के अंडे की प्रति व्यक्ति वार्षिक खपत लगभग _____ अंडे है।

(ङ) निषेच्य (फटाईल) अंडों में कोरक बिंब (ब्लास्टोडिस्क) को _____ कहा जाता है।

(च) ताजा अंडों की पीतक सूची (योक इंडेक्स) _____ से _____ तक होती है।

(छ) भारत में कुक्कुट मांस की प्रति व्यक्ति वार्षिक खपत लगभग _____ है।

(ज) पीतक के केंद्रीय क्रोड (सेंट्रल कोर) को _____ कहा जाता है।

(झ) विकासशील देशों (चीन और दक्षिण कोरिया) में कुक्कुट मांस की प्रति व्यक्ति वार्षिक खपत _____ है।

(ञ) विकसित देशों (अमेरिका, यूरोप) में कुक्कुट मांस की प्रति व्यक्ति खपत _____ है।

(ट) मुर्गी के अंडों का आकार सूचकांक _____ के परिसर में होता है।

2. (a) What precautions should be taken during egg collection ? 2

(b) Describe the oil coating method for preservation of eggs. 5

(क) अंडों का संग्रह करते हुए क्या सावधानियाँ रखनी चाहिएँ ?

(ख) अंडों की सुरक्षा के लिए तैल आवरण विधि (ऑयल कोटिंग मैथड) का वर्णन कीजिए।

3. Name the methods used for pasteurizing egg white. Write the time and temperature combination of whole egg pasteurization with and without additives. 1+2=3

अंडों की सफेदी के पाश्चुरीकरण की विधियों के नाम लिखिए। योज्यों (एडीटिव्स) सहित या उनके बिना पूरे अंडों के पाश्चुरीकरण के लिए समय और ताप के संयोजन का उल्लेख कीजिए।

4. Enumerate two factors that influence the composition and yield of poultry meat. What is the composition of poultry and duck meat with respect to moisture, protein and calorie value yield per 100 g of meat ? 2+6=8

कुक्कुट मांस के संघटन और उत्पादन को प्रभावित करने वाले दो कारकों का उल्लेख कीजिए। वाष्प, प्रोटीन और कैलोरी मूल्य की दृष्टि से कुक्कुट ओर बतख के प्रति 100 ग्राम मांस का संघटन क्या है ?

5. What is principle of the freeze dehydration of poultry meat ? Enumerate its three advantages. 1+3=4

कुक्कुट मांस के प्रशीतन निर्जलीकरण (फ्रीज़ डि-हाइड्रेशन) का क्या सिद्धांत है ? इसके तीन लाभ लिखिए।

6. Match the following : 1×5=5

(a)	Egg proteins	(i)	Albumen as glazing and coating agent
(b)	Lipoproteins	(ii)	Thickening food products
(c)	Mayonnaise and salad dressing	(iii)	Egg acts as fixing agent
(d)	Dyes and paints	(iv)	Egg yolk only as emulsifier
(e)	Photography and printing	(v)	Emulsifying agent

निम्नलिखित का मिलान कीजिए :

(क)	अंडा प्रोटीन	(i)	एल्बूमिन चमक और लेपन के कारक के रूप में
(ख)	लिपोप्रोटीन	(ii)	प्रगाढ़ करने वाले (थिकेनिंग) भोज्य पदार्थ
(ग)	मेयोनेज़ और सलाद ड्रेसिंग	(iii)	अंडा स्थायीकर (फिक्सिंसग एजेंट) का कार्य करता है
(घ)	रंग और पेंट्स	(iv)	पायसीकारक (इमल्सीफायर) के रूप में केवल अंडे का पीतक
(ङ)	फोटोग्राफी और मुद्रण	(v)	पायसीकरण का कारक (इमल्सीफाइंग एजेंट)

7. What is the advantage of packing food materials ? Enumerate two basic requirements for good packing materials. 1+2=3

भोज्य पदार्थों को डिब्बाबंद करने का क्या लाभ है ? डिब्बाबंद करने की अच्छी सामग्रियों की दो मूल अपेक्षाएँ बताइए।