

Series SOS

Code No. **217**
कोड नं.

Roll No.
रोल नं.

--	--	--	--	--	--	--

Candidates must write the Code on the title page of the answer-book.
परीक्षार्थी कोड को उत्तर-पुस्तिका के मुख-पृष्ठ पर अवश्य लिखें ।

- Please check that this question paper contains 2 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.
- 15 minutes time has been allotted to read this question paper. The question paper will be distributed at 10.15 a.m. From 10.15 a.m. to 10.30 a.m., the students will read the question paper only and will not write any answer on the answer script during this period.
- कृपया जाँच कर लें कि इस प्रश्न-पत्र में मुद्रित पृष्ठ 2 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 ।
- इस प्रश्न-पत्र को पढ़ने के लिए 15 मिनट का समय दिया गया है । प्रश्न-पत्र का वितरण पूर्वाह्न में 10.15 बजे किया जाएगा । 10.15 बजे से 10.30 बजे तक छात्र केवल प्रश्न-पत्र को पढ़ेंगे और इस अवधि के दौरान वे उत्तर-पुस्तिका पर कोई उत्तर नहीं लिखेंगे ।

POULTRY PRODUCTS TECHNOLOGY
(Theory)

कुक्कुट उत्पाद तकनीकी
(सैद्धान्तिक)

Time allowed : 2 hours

Maximum Marks : 40

निर्धारित समय : 2 घण्टे

अधिकतम अंक : 40

217

1

P.T.O.

Instructions : Attempt *all* questions.

निर्देश : सभी प्रश्नों के उत्तर दीजिए ।

1. Name ten minerals present in the egg. $\frac{1}{2} \times 10 = 5$
अंडे में विद्यमान दस खनिजों के नाम लिखिए ।
2. Describe the oil coating method used for preservation of eggs. 5
अंडों के परिरक्षण के लिए प्रयुक्त तेल-लेपन विधि का वर्णन कीजिए ।
3. List out various functional properties of the egg. Describe the thickening property of the egg. $2+3=5$
अंडे की विभिन्न प्रकार्यात्मक विशेषताओं की सूची बनाइए । अंडे की गाढ़ा होने की विशेषता का वर्णन कीजिए ।
4. Enumerate the various processes used for pasteurizing egg white. Describe heat and vacuum process of pasteurizing egg white. $3+2=5$
अंडे की सफेदी के पाश्चुरीकरण की विभिन्न प्रक्रियाओं की गणना कीजिए । अण्डे की सफेदी के पाश्चुरीकरण की ऊष्मा और निर्वात प्रक्रिया का वर्णन कीजिए ।
5. (a) Enumerate three common methods of slaughtering (killing) poultry. $1 \times 3 = 3$
(b) Define shrinkage and meat yield and give the formulae for calculation of the same in percent. $1 \times 4 = 4$
(क) कुक्कुट वध (स्लॉटरिंग) के तीन आम तरीकों की गणना कीजिए ।
(ख) मांस के संकुचन (श्रिकेज) और मांस उत्पादन (यील्ड) को परिभाषित कीजिए तथा प्रतिशत में इसकी गणना का सूत्र लिखिए ।
6. List five methods followed for preservation of poultry meat. $1 \times 5 = 5$
कुक्कुट मांस के परिरक्षण के लिए अपनाई जाने वाली पाँच विधियों की सूची बनाइए ।
7. (a) Write the advantages and disadvantages of use of aluminium as packing material. 6
(b) What are sanitizers and detergents ? 2
(क) डिब्बाबंदी के लिए ऐल्यूमिनियम के उपयोग के लाभ और हानियों का वर्णन कीजिए ।
(ख) सैनिटाइजर और डिटर्जेंट क्या होते हैं ?

Instructions : Attempt all questions.

निर्देश : सभी प्रश्नों के उत्तर दीजिए ।

1. Name ten minerals present in the egg. $\frac{1}{2} \times 10 = 5$
अंडे में विद्यमान दस खनिजों के नाम लिखिए ।
2. Describe the oil coating method used for preservation of eggs. 5
अंडों के परिरक्षण के लिए प्रयुक्त तेल-लेपन विधि का वर्णन कीजिए ।
3. List out various functional properties of the egg. Describe the thickening property of the egg. $2+3=5$
अंडे की विभिन्न प्रकार्यात्मक विशेषताओं की सूची बनाइए । अंडे की गाढ़ा होने की विशेषता का वर्णन कीजिए ।
4. Enumerate the various processes used for pasteurizing egg white. Describe heat and vacuum process of pasteurizing egg white. $3+2=5$
अंडे की सफेदी के पाश्चुरीकरण की विभिन्न प्रक्रियाओं की गणना कीजिए । अण्डे की सफेदी के पाश्चुरीकरण की ऊष्मा और निर्वात प्रक्रिया का वर्णन कीजिए ।
5. (a) Enumerate three common methods of slaughtering (killing) poultry. $1 \times 3 = 3$
(b) Define shrinkage and meat yield and give the formulae for calculation of the same in percent. $1 \times 4 = 4$
(क) कुक्कुट वध (स्लॉटरिंग) के तीन आम तरीकों की गणना कीजिए ।
(ख) मांस के संकुचन (श्रिंकेज) और मांस उत्पादन (यील्ड) को परिभाषित कीजिए तथा प्रतिशत में इसकी गणना का सूत्र लिखिए ।
6. List five methods followed for preservation of poultry meat. $1 \times 5 = 5$
कुक्कुट मांस के परिरक्षण के लिए अपनाई जाने वाली पाँच विधियों की सूची बनाइए ।
7. (a) Write the advantages and disadvantages of use of aluminium as packing material. 6
(b) What are sanitizers and detergents ? 2
(क) डिब्बाबंदी के लिए ऐल्युमिनियम के उपयोग के लाभ और हानियों का वर्णन कीजिए ।
(ख) सैनिटाइज़र और डिटर्जेंट क्या होते हैं ?