

| | |
|-------------|--|
| Seat No. | |
|-------------|--|



B.Voc. (Part - III) (Semester - V) Examination, December - 2018
FOOD PROCESSING AND MANAGEMENT
Meat, Fish and Poultry Processing (Paper - XXXIX)
Sub. Code: 68654

Day and Date : Tuesday, 04 - 12 - 2018

Total Marks : 50

Time : 12.00 noon to 2.00 p.m.

- Instructions :**
- 1) Solve any five questions.
 - 2) All questions carry equal marks.
 - 3) Figures to the right indicate full marks.
 - 4) Draw the diagram wherever necessary.

Q1) Write short answer. (any two) [10]

- a) Methods of stunning.
- b) Freezing of egg.
- c) Reasons for fish spoilage.

Q2) Explain egg foam and factors affecting egg white foam. [10]

Q3) Write briefly the tenderness, flavour and colour of poultry birds. [10]

Q4) Elaborate the canning of fish in detail. [10]

Q5) Explain the slaughtering methods and the post mortem changes in animals. [10]

Q6) Write in detail the processing of poultry birds. [10]

Q7) Write short notes. (any two) [10]

- a) Smoking of meat.
- b) Quality of egg.
- c) Charactristic of stale and fresh fin fish.

मराठी रूपांतर



- सूचना :**
- 1) खालीलपैकी कोणतेही पाच प्रश्न सोडवा.
 - 2) सर्व प्रश्नांना समान गुण आहेत.
 - 3) उजवीकडील आकडे पूर्ण गुण दर्शवितात.
 - 4) आवश्यक तेथे आकृती काढा.

प्र.1) थोडक्यात उत्तरे लिहा. (कोणतेही दोन) [10]

- अ) स्टनिंगच्या पद्धती.
- ब) अंडी गोठवण्याची पद्धत.
- क) मासे खराब होण्याची कारणे.

प्र.2) अंड्याचा फेस आणि पांढऱ्या बलकाच्या फेसावर परिणाम करणारे घटक स्पष्ट करा. [10]

प्र.3) खाद्यपक्षाची मृदुता, चव आणि रंग याविषयी सविस्तर लिहा. [10]

प्र.4) माशांची हवा डबाबंद पद्धत सविस्तर स्पष्ट करा. [10]

प्र.5) कत्तल करण्याच्या पद्धती आणि प्राण्याची हत्या केल्यावर त्यांच्या शरीरात घडणारे बदल याचे वर्णन करा. [10]

प्र.6) कोबड्यांवर करण्यात येणाऱ्या प्रक्रीयांविषयी सविस्तर लिहा. [10]

प्र.7) टीपा लिहा. (कोणतेही दोन) [10]

- अ) मासे धुरविणे.
- ब) अंड्याचा दर्जा.
- क) ताज्या आणि शिळ्या परयुक्त माशांची लक्षणे.

⌘ ⌘ ⌘