



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

T - 75  
Total No. of Pages : 2

**B.Voc. (Part - III) (Semester - V) Examination, May - 2019**  
**FOOD PROCESSING AND MANAGEMENT**  
**Meat, Poultry and Fish Processing (Paper - XXXIX)**  
**Sub. Code : 68654**

Day and Date : Tuesday, 14 - 05 - 2019

Total Marks : 50

Time : 12.00 noon to 02.00 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 answers (any two) :** [10]  
a) Meat tenderization  
b) Egg proteins  
c) Ageing of meat
- Q2) Explain the stunning and slaughtering methods.** [10]
- Q3) Describe canning of fish.** [10]
- Q4) Describe the structure of meat.** [10]
- Q5) Explain the characteristics of state fin fish, fresh fin fish and shell - fish.** [10]
- Q6) Explain the effect of heat on egg proteins and factors affecting coagulation of egg protein.** [10]
- Q7) Write Short Notes (Any Two) :** [10]  
a) Drying of egg  
b) Chicken Processing  
c) Classification of poultry birds

P.T.O.





T - 75

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) मांसाची मृदूता.  
ब) अंड्यातील प्रथिने.  
क) मांसाचे पक्वीकरण
- प्र.2) स्टर्निंग व कत्तल करण्याच्या पध्दती स्पष्ट करा. [10]
- प्र.3) माशाचे डबाबंद करण्याच्या पध्दतीचे वर्णन करा. [10]
- प्र.4) मांसाचे आकृतीसह वर्णन करा. [10]
- प्र.5) ताज्या पर्युक्त, शिळ्या पर्युक्त व कवचयुक्त माशांची लक्षणे स्पष्ट करा. [10]
- प्र.6) उष्णतेचा अंड्यातील प्रथिनांवर होणारा परिणाम आणि अंड्याच्या स्कंदनावर परिणाम करणारे घटक स्पष्ट करा. [10]
- प्र.7) टीपा लिहा. (कोणतेही दोन) [10]  
अ) अंडी वाळविण्याच्या पध्दती  
ब) कोंबड्यावर करण्यात येणाऱ्या प्रक्रिया  
क) खाद्यपक्षांचे वर्गीकरण

