

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

W - 98
Total No. of Pages : 2

B.Voc. (Food Processing and Management) (Part - III)
(Semester - V) Examination, November - 2019
MEAT, FISH AND POULTRY PROCESSING (Paper - XXXIX)
Sub. Code: 68654

Day and Date : Wednesday, 27 - 11 - 2019
Time : 12.00 noon. to 2.00 p.m.

Total Marks : 50

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

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

- a) Post mortum changes in fish.
- b) Protein in egg.
- c) Smoking of meat.

Q2) Write briefly preservation of meat. [10]

Q3) Explain the classification of fish. [10]

Q4) Write in detail the processing of poultry. [10]

Q5) Describe the methods used for preservation of egg. [10]

Q6) Define meat and explain different slaughtering methods. [10]

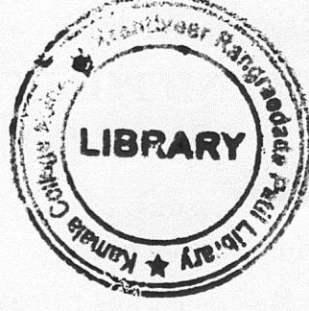
Q7) Write Short Notes. (any two) [10]

- a) Preslaughtering inspection of poultry
- b) Composition of egg
- c) Reasons for fish spoilage

P.T.O.

मराठी रूपांतर

- सूचना :
- 1) 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) माशांची कत्तल केल्यानंतर होणारे बदल.
 - ब) अंड्यातील प्रथिने.
 - क) मांस धुरविणे
- प्र.2) मांस टिकवण्याच्या पद्धती स्पष्ट करा. [10]
- प्र.3) माशांचे वर्गीकरण स्पष्ट करा. [10]
- प्र.4) कोंबड्यांवर करण्यात येणाऱ्या प्रक्रियेविषयी सविस्तर लिहा. [10]
- प्र.5) अंडी टिकवण्यासाठी वापरण्यात येणाऱ्या पद्धतीचे वर्णन करा. [10]
- प्र.6) मांसाची संज्ञा स्पष्ट करा आणि त्याचे प्रकार थोडक्यात लिहा. [10]
- प्र.7) टिपा लिहा. (कोणत्याही दोन) [10]
- अ) खाद्यपक्षाचे कत्तल करण्यापूर्वीचे निरीक्षण
 - ब) अंड्याचे संघटन
 - क) मासे खराब होण्याची कारणे

