



Seat No.	00166
----------	-------

SG - 70

Total No. of Pages : 2

B.Voc. (Part - III) (Semester - V) Examination, January - 2023
FOOD PROCESSING AND MANAGEMENT (Paper - XXXIX)

Meat, Fish & Poultry Processing

Sub. Code : 68654

Day and Date : Wednesday, 04 - 01 - 2023

Total Marks : 50

Time : 10.30 a.m. to 12.30 p.m.

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

Q1) Write Short Answers (Any Two) : [10]

- a) Salting of fish.
- b) Drying of egg.
- c) Smoking of poultry meat.

Q2) Explain pre slaughtering of animal. [10]

Q3) Elaborate the quality grading of meat. [10]

Q4) Explain the preservation method used for poultry meat. [10]

Q5) Elaborate egg white. [10]

Q6) Explain preservation of fish. [10]

Q7) Short Notes (Any Two) : [10]

- a) Dehydration of poultry.
- b) Connective tissue.
- c) Deterioration of egg during storage.

P.T.O.



मराठी रूपांतर

SG - 70

००१००

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

- प्र.1) थोडक्यात उत्तरे लिहा. (कोणतेही दोन) [10]
- अ) माशा ला खारवीने.
 - ब) अंड्या ला वाळविणे.
 - क) खाद्य पक्षी ला धुरी देणे.
- प्र.2) मांस चे कत्तल करण्यापूर्वी घेण्यात येणारी काळजी स्पष्ट करा. [10]
- प्र.3) मांस चे दर्जा प्रतवारी स्पष्ट करा. [10]
- प्र.4) खाद्य पक्षासाठी वापरण्यात येणाऱ्या संरक्षक पद्धती सविस्तर लिहा. [10]
- प्र.5) अंड्याचा पांढरा बलक बदल लिहा. [10]
- प्र.6) माशा ला संरक्षण करण्याच्या पद्धती सविस्तर लिहा. [10]
- प्र.7) टीपा लिहा. (कोणतेही दोन) [10]
- अ) खाद्य पक्षाची निर्जलीकरण.
 - ब) मांस मधील जोड पेशी.
 - क) अंड्या ला साठवताना होणारे बदल.

▽▽▽▽