



SM-180

Total No. of Pages : 2

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

B.Voc. (Food Processing and Management) (Part - III) (Semester - V)
Examination, October - 2023
MEAT, FISH & POULTRY PROCESSING (Paper-XXXIX)
Sub. Code : 68654

Day and Date : Monday, 23 - 10 - 2023
Time : 10.30 a.m. to 12.30 p.m.

Total Marks : 50

- Instructions :
- 1) Solve any five questions from the following .
 - 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) Post mortem changes in fish
b) Rigor Mortis
c) Freezing of poultry
- Q2) Write the importance of meat industry in India. [10]
- Q3) Explain preservation of fish. [10]
- Q4) Describe the structure of fish with neat labelled diagram. [10]
- Q5) Explain pre slaughtering of animal. [10]
- Q6) Elaborate the different methods of slaughtering. [10]
- Q7) Short notes. (Any two). [10]
a) Salting of fish
b) Smoking of poultry meat
c) Fish spoilage

P.T.O.



मराठी रूपांतर

SM-180

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

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

- अ) माशांची कत्तल केल्यानंतर होणारे बदल
- ब) मांस मधील मृताकडकी
- क) खाद्यपक्षीला गोठवणे

प्र.2) भारतातील मांस उद्योगाचे महत्व स्पष्ट करा. [10]

प्र.3) माशाला संरक्षण करण्याच्या पद्धती सविस्तर लिहा. [10]

प्र.4) आकृतीसह माशाची संरचना स्पष्ट करा. [10]

प्र.5) मांसचे कत्तल करण्यापूर्वी घेण्यात येणारी काळजी स्पष्ट करा. [10]

प्र.6) कत्तल करण्याच्या वेगवेगळ्या पद्धती स्पष्ट करा. [10]

प्र.7) टीपा लिहा. (कोणतेही दोन) [10]

- अ) माशाला खारविणे
- ब) खाद्यपक्षीला धुरी देणे
- क) मासे खराब होणे

