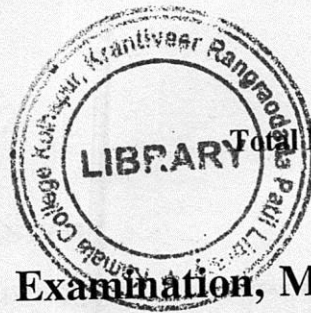


Seat No.	
----------	--



T - 591

Total No. of Pages : 2

B.Voc. (Part - III) (Semester - V) Examination, May - 2018
FOOD PROCESSING AND MANAGEMENT (Paper - XXXIX)

Meat, Fish And Poultry Processing

Sub. Code : 68654

Day and Date : Saturday, 12 - 05 - 2018

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) Structure of meat
- b) Classification of poultry
- c) Canning of fish

Q2) Explain in detail the pre-slaughtering inspection of slaughtering animals. [10]

Q3) Explain the preservation of meat. [10]

Q4) Write composition and Nutritive value of egg. [10]

Q5) Elaborate the methods of preservation of fish. [10]

Q6) Explain the methods used for determination of quality of egg. [10]

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

- a) Deterioration of egg.
- b) Chicken Processing.
- c) Nutritional value of fish

P.T.O

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) मासांची रचना
 ब) खाद्यपक्षाचे वर्गीकरण
 क) माशांचे हवाडबाबद पध्दत
- प्र.2) प्राण्याची हत्या करण्यापूर्वी त्याचे निरीक्षण कसे केले जाते ते स्पष्ट करा. [10]
- प्र.3) मासं टिकविण्याच्या पध्दतीचे स्पष्टीकरण लिहा. [10]
- प्र.4) अंड्याचे संघटन व पोषक तत्वे लिहा. [10]
- प्र.5) माशांची साठवण करण्याच्या पध्दती सविस्तर लिहा. [10]
- प्र.6) अंड्याचा दर्जा ठरविण्याच्या पध्दती स्पष्ट करा. [10]
- प्र.7) टीपा लिहा. (कोणत्याही दोन) [10]
 अ) अंडी खराब होणे
 ब) कोबंड्यावर करण्यात येणाऱ्या प्रक्रीया
 क) माशां मधील पोषक तत्वे

