

00134

DIPLOMA IN MEAT TECHNOLOGY (DMT)

Term-End Examination

December, 2013

**BPVI - 024 : PROCESSED MEAT
TECHNOLOGY**

Time : 2 hours

Maximum Marks : 50

Note : Attempt any five questions. Question No. 1 is compulsory.

1. (a) Match the following : 5
- | | |
|---------------------|--------------------|
| (i) Bowl chopper | (A) Restructured |
| (ii) Vaccum Tumbler | (B) Emulsion based |
| (iii) Entender | (C) Smoked |
| (iv) Retort | (D) Soya Protein |
| (v) Smoke oven | (E) Canned |
- (b) Give one example for each of the following. 5
- | |
|---|
| (i) Comminuted meat products |
| (ii) Indigenous meat product of South India |
| (iii) Intermediate moisture meat product |
| (iv) Emulsion based meat product |
| (v) Indigenous meat product of North India |
2. Differentiate between the followings :
- | | |
|-----------------------------|---|
| (a) Dry heat and moist heat | 5 |
| (b) Curing and Smoking | 5 |

3. Write important role of following ingredients in meat products (*any five*) : 2x5=10
- (a) Salt
 - (b) Phosphate
 - (c) Sodium nitrite
 - (d) Monosodium glutamate
 - (e) Spices
 - (f) Sugar
 - (g) Sodium ascorbate
4. Write flow diagram for preparation of following : 5x2=10
- (a) Sausages
 - (b) Meat pickle
5. (a) Write different steps for preparation of canned meat products. 5
- (b) What are the purposes / advantages of preparation of emulsion ? 5
6. (a) Name important binders and extenders used for preparation of meat products. 6
- (b) Name edible by-products that are used in meat products. 4
7. (a) Write short note on preparation of Enrobed meat products. 5
- (b) Write the flow diagram for the preparation of Ham. 5
8. (a) Write short note on fermented meat products. 5
- (b) Describe preparation of restructured meat products. 5
-

माँस प्रौद्योगिकी में डिप्लोमा (डी.एम.टी.)

सत्रांत परीक्षा

दिसम्बर, 2013

बी.पी.वी.आई. - 024 : प्रसंस्कृत माँस की प्रौद्योगिकी

समय : 2 घण्टे

अधिकतम अंक : 50

नोट : किन्हीं पाँच प्रश्नों के उत्तर दीजिए। प्रश्न 1 का उत्तर देना अनिवार्य है।

1. (a) मिलान कीजिए : 5
 - (i) बाउल चॉपर (A) पुनःसंरचित
 - (ii) वैक्यूम टम्बलर (B) इम्लशन आधारित
 - (iii) एनटेंडर (C) धूमित (Smoked)
 - (iv) रिटार्ट (D) सोया प्रोटीन
 - (v) स्मोक अवन (E) डिब्बाबंद
- (b) निम्नलिखित में से प्रत्येक के लिए एक उदाहरण दीजिए। 5
 - (i) संचूर्णित माँस उत्पाद।
 - (ii) दक्षिण भारत के देसी माँस उत्पाद।
 - (iii) मध्यक नमी माँस उत्पाद।
 - (iv) इम्लशन आधारित माँस उत्पाद।
 - (v) उत्तर भारत के देसी माँस उत्पाद।
2. अंतर स्पष्ट कीजिए :
 - (a) शुष्क ऊष्मा एवं नम ऊष्मा 5
 - (b) क्यूरिंग एवं स्मोकिंग 5

3. निम्नलिखित में से (किन्हीं पाँच) माँस उत्पादों में निम्नलिखित सामग्री की महत्त्वपूर्ण भूमिका को लिखिए : 2x5=10
- नमक
 - फ़ॉस्फ़ेट
 - सोडियम नाइट्राइट
 - मोनोसोडियम ग्लूटामेट
 - मसालें
 - चीनी
 - सोडियम ऐस्कॉरबेट
4. निम्नलिखित के निर्माण का फ्लो-रेखाचित्र दीजिए : 5x2=10
- सॉसेजेस
 - मीट का अचार
5. (a) डिब्बाबंद मीट उत्पादों के निर्माण के विभिन्न चरणों को लिखिए। 5
- (b) इमल्शन (पायस) निर्माण के उद्देश्य/लाभ क्या हैं? 5
6. (a) माँस उत्पादों के निर्माण में प्रयुक्त महत्त्वपूर्ण बाँधकों एवं विस्तारकों के नाम लिखिए। 6
- (b) माँस उत्पादों में प्रयुक्त खाद्य (edible) उपोत्पादों के नाम लिखिए। 4
7. (a) सुसज्जित (Enrobed) माँस उत्पादों के निर्माण पर संक्षेप में नोट लिखिए। 5
- (b) सूअर के माँस (Ham) के निर्माण का फ्लो-रेखाचित्र दीजिए। 5
8. (a) किण्वित माँस उत्पादों पर संक्षेप में नोट लिखिए। 5
- (b) पुनःसंरचित (restructured) माँस उत्पादों के निर्माण का वर्णन कीजिए। 5