

**DIPLOMA IN MEAT TECHNOLOGY (DMT)**

**Term-End Examination**

**December, 2012**

**BPVI - 024 : PROCESSED MEAT  
TECHNOLOGY**

*Time : 2 hours*

*Maximum Marks : 50*

*Note : Answer any five questions. Question No. 1 is compulsory. All question carry equal marks.*

1. Fill in the blanks with appropriate word (s) or number (s) as the case may be (Any ten) : **1x10=10**
- (a) \_\_\_\_\_ proteins are salt soluble and superior to sarcoplasmic proteins as emulsifying agent.
  - (b) The thermal process that employs heat (steam) to sterilize the product placed in a container is called\_\_\_\_\_.
  - (c) The process of conversion of sugar into lactic acid by desirable bacteria is known as \_\_\_\_\_
  - (d) Alkaline phosphates improve the \_\_\_\_\_ capacity of meat and thus improve the final yield of products.
  - (e) In pickle curing, the curing process is completed within\_\_\_\_\_ days.

- (f) Monosodium glutamate(MSG) is used as \_\_\_\_\_ enhancer for preparation of meat products.
- (g) In meat emulsion, finely comminuted fat particles are present in \_\_\_\_\_ phase.
- (h) \_\_\_\_\_ is one of the prime meat products of North-eastern hill region of India and is made from meat of Mithun and Yak.
- (i) Maximum permissible limit of sodium nitrite is \_\_\_\_\_ ppm in finished cured meat products.
- (j) The liquid resulting from cooking of meat is known as \_\_\_\_\_.
- (k) \_\_\_\_\_ is the most popular and most commonly prepared product from mutton in Kashmir valley.
- (l) Average moisture content of semi dry fermented sausages is \_\_\_\_\_ %.
2. (a) What is enrobing ? 2
- (b) What are the effects of cooking on meat products ? 3
- (c) Briefly describe different methods of meat cooking. 5
3. (a) What do you mean by massaging and tumbling ? 3

- (b) Write the functions of salt and sodium nitrite/nitrate in meat curing. 4
- (c) Briefly explain the development of pink colour in cured meat products. 3
4. (a) Enlist the characteristics of economic formulations of meat products. 2
- (b) What are the roles of binders and extenders in processed meat products ? 4
- (c) Write the application and advantages of liquid smoke in processing smoked meat products. 4
5. (a) What are the advantages of processing of meat into meat products ? 3
- (b) Name different non-meat ingredients used for enrobing. 2
- (c) Write about methods of enrobing. 5
6. (a) What are the different steps in canning process ? 5
- (b) Briefly describe the method of meat pickle preparation with a flow diagram. 5
7. (a) What is sausage ? 2
- (b) Write the classification of sausages. 3
- (c) Write the processing steps for preparation of sausages. 5

8. (a) Write down the differences between dry and semi-dry sausages. 3
- (b) List out different types of hams. 2
- (c) Write the processing of commercial ham with a flow chart. 5
-

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

सत्रांत परीक्षा

दिसम्बर, 2012

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

समय : 2 घण्टे

अधिकतम अंक : 50

नोट : कुल पाँच प्रश्नों के उत्तर दीजिए। प्रश्न 1 करना अनिवार्य है।  
सभी प्रश्नों के समान अंक हैं।

1. रिक्त स्थानों (किन्हीं दस) की पूर्ति कीजिए : 1x10=10
- (a) \_\_\_\_\_ प्रोटीन लवण घुलनशील हैं और पायसीकरण कर्मकों के रूप में सार्कोप्लास्मिक प्रोटीनों से बेहतर हैं।
- (b) डिब्बे में रखे उत्पाद को निर्जर्मित करने में प्रयुक्त हीट (भाप) आधारित ऊष्मीय प्रक्रिया \_\_\_\_\_ कहलाती है।
- (c) वांछनीय जीवाणु द्वारा शर्करा को लैक्टिक अम्ल में परिवर्तित करने की प्रक्रिया \_\_\_\_\_ कहलाती है।
- (d) क्षारीय फास्फेट माँस की \_\_\_\_\_ क्षमता को बेहतर बनाता है और इसमें उत्पादों का अंतिम यील्ड बेहतर बनता है।

- (e) अचार क्योरिंग में, क्योरिंग प्रक्रिया \_\_\_\_\_ दिनों में पूरी होती है।
- (f) मोनोसोडियम ग्लूटामेट (एम एस जी) का प्रयोग, माँस उत्पादों के निर्माण के लिए \_\_\_\_\_ संवर्धक के रूप में किया जाता है।
- (g) मीट इम्लेशन में, बारीक चूरा रूपी वसा कण \_\_\_\_\_ प्रावस्था में विद्यमान होते हैं।
- (h) \_\_\_\_\_, भारत के पूर्वोत्तर पहाड़ी क्षेत्र का मुख्य माँस उत्पाद है और यह मिथुन एवं याक (yak) के मीट से बनता है।
- (i) तैयार क्यूर्ड माँस उत्पादों में सोडियम नाइट्राइट की अधिकतम अनुमत सीमा \_\_\_\_\_ पी पी एम है।
- (j) मीट - पकाने से प्राप्त तरल \_\_\_\_\_ कहलाता है।
- (k) \_\_\_\_\_, कश्मीर घाटी का सर्वाधिक प्रचलित एवं सामान्य रूप से मटन से निर्मित उत्पाद है।
- (l) अर्धशुष्क किण्वित सौसेजेज की औसतन नमी की मात्रा \_\_\_\_\_ % होती है।

2. (a) सुसज्जित करना (एनरोबिंग) क्या है? 2
- (b) मीट उत्पादों पर कुकिंग के प्रभाव क्या हैं? 3
- (c) मीट पकाने की विभिन्न विधियों का संक्षेप में वर्णन कीजिए। 5

3. (a) मालिश करना (massaging) और ऊपर - नीचे करना (tumbling) से आप क्या समझते हैं? 3
- (b) मीट क्यूरिंग में नमक और सोडियम नाइट्राइट / नाइट्रेट के कार्यों को लिखिए। 4
- (c) क्यूर्ड मीट उत्पादों में गुलाबी रंग के बढ़ने को संक्षेप में स्पष्ट कीजिए। 3
4. (a) मीट उत्पादों के आर्थिक सूत्रीकरणों की विशेषताओं की सूची बनाइए। 2
- (b) संसाधित मीट उत्पादों में बाँधकों एवं विस्तारकों की भूमिकाओं को स्पष्ट कीजिए। 4
- (c) धूमित मीट उत्पादों के संसाधन में तरल धूम के अनुप्रयोग एवं लाभों को लिखिए। 4
5. (a) मीट को मीट उत्पादों में संसाधित करने के लाभ क्या हैं? 3
- (b) सुसज्जित करने (एनरोबिंग) हेतु प्रयुक्त विभिन्न गैर-मीट सामग्रियों के नाम लिखिए। 2
- (c) सुसज्जित करने (एनरोबिंग) की विधियों के बारे में लिखिए। 5
6. (a) डिब्बाबंदी प्रक्रिया के विभिन्न चरणों को स्पष्ट कीजिए। 5
- (b) मीट का आचार बनाने की विधि को फ्लो - रेखाचित्र सहित संक्षेप में स्पष्ट कीजिए। 5

7. (a) सौसेज क्या है? 2  
(b) सौसेज का वर्गीकरण लिखिए। 3  
(c) सौसेज बनाने के संबंध में प्रसंस्करण (संसाधन) संबंधी चरणों को लिखिए। 5
8. (a) शुष्क एवं अर्ध - शुष्क सौसेजेज के अंतर को लिखिए। 3  
(b) हैम के विभिन्न प्रकारों की सूची बनाइए। 2  
(c) वाणिज्यिक हैम के संसाधन को फ्लो - चार्ट सहित लिखिए। 5
-