

DIPLOMA IN MEAT TECHNOLOGY (DMT)

Term-End Examination

December, 2015

00837

BPVI-023 : FRESH MEAT TECHNOLOGY

Time : 2 hours

Maximum Marks : 50

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

1. Fill in the blanks (any ten) : 1x10=10
- (a) _____ is the major component of meat.
 - (b) There are _____ distinct types of muscles.
 - (c) Muscle fibre is surrounded by _____.
 - (d) A - bands are _____.
 - (e) Full form of PUFA is _____ , _____ , _____ .
 - (f) _____ is the pigment present in meat.
 - (g) Calcium activated enzyme is _____.
 - (h) Tenderness of meat _____ with the advancement of the age.
 - (i) Breakdown of glucose into pyruvic acid is called _____.
 - (j) The full form of PSE is _____ , _____ .
 - (k) The ultimate pH level of meat is about _____.
 - (l) As the muscles go into _____ , they become firm and stiff.

2. Write a note on meat protein and minerals in meat. What are essential amino acids ? 5+3+2
 3. Define pH. What is WHC ? Write on ageing of meat. Write about the different stages of rigor mortis. 2+2+3+3
 4. Write the basic requisites of meat cutting. Write on wholesale cuts of Pork Carcass with a suitable outline diagram. 4+6
 5. Write the typical colour of meat from various species. Write the factors responsible for different colours of meats. What do you mean by bloom of meat ? 4+4+2
 6. Write a note on transportation of carcasses and meats. What are the advantages and disadvantages of hot processing ? 6+4
 7. Define grading. Write on quality grading of meat. Comment on Indian meat grading system. 2+4+4
 8. Write short notes on **any four** of the followings :
 - (a) Freezing 4x2.5=10
 - (b) Meat tenderization by enzymes
 - (c) Thaw rigor
 - (d) Chilling
 - (e) Cold shorting
 - (f) Myofibril
-

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

सत्रांत परीक्षा

दिसम्बर, 2015

बी.पी.वी.आई.-023 : ताजा माँस प्रौद्योगिकी

समय : 2 घण्टे

अधिकतम अंक : 50

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

1. किन्हीं दस रिक्त स्थानों की पूर्ति कीजिए : 1x10=10
- (a) _____ मीट का मुख्य घटक है।
- (b) _____ प्रकार की विशिष्ट माँस पेशियाँ होती हैं।
- (c) पेशी तंतु _____ से घिरा रहता है।
- (d) ए-पट्टी हैं _____.
- (e) पी यू एफ ए (PUFA) का पूरा नाम है _____,
_____, _____, _____.
- (f) _____, मीट में विद्यमान वर्णक है।
- (g) कैल्शियम सक्रियत एंजाइम है _____.
- (h) माँस की मृदुता समय के साथ _____ लगती है।
- (i) ग्लूकोज का पाइरूविक अम्ल में बदलना, _____ कहलाता है।
- (j) पी एस ई का पूरा नाम है, _____,
_____, _____.

- (k) माँस का अंतिम पी एच स्तर लगभग _____ होता है।
- (l) जैसे ही माँस पेशियाँ _____ में जाती है, वे सख्त और ठोस हो जाती हैं।

2. माँस में माँस प्रोटीन और खनिजतत्वों पर नोट लिखिए। अनिवार्य एमिनो अम्ल क्या हैं? 5+3+2
3. पी एच को परिभाषित कीजिए, डब्ल्यू एच सी क्या है? मीट के प्रानुकलन पर लिखिए। मृत्युज काठिन्य (मृत के शरीर का अकड़ जाना) के विभिन्न चरणों के बारे में लिखिए। 2+2+3+3
4. माँस कटाई के बुनियादी अनिवार्य बिंदुओं को लिखिए। मृत सूअर के संपूर्ण कटे भागों को उचित रेखाचित्र की सहायता से लिखिए। 4+6
5. विविध नस्लों के माँस के विशिष्ट रंग के बारे में लिखिए। माँस के विभिन्न रंगों के उत्तरदायी कारकों को लिखिए। मीट के ब्लूम से आप क्या समझते हैं? 4+4+2
6. मृत पशुओं और माँस को लाने-ले जाने (परिवहन) पर नोट लिखिए। ताप प्रसंस्करण के लाभ और हानि को लिखिए। 6+4
7. श्रेणीकरण (ग्रेडिंग) को परिभाषित कीजिए। माँस के गुणवत्ता संबंधी श्रेणीकरण को लिखिए। माँस के श्रेणीकरण की भारतीय प्रणाली पर टिप्पणी कीजिए। 2+4+4

8. संक्षेप में किन्हीं चार पर नोट लिखिए :

4x2.5=10

- (a) हिमीकरण
 - (b) एंजाइमों द्वारा माँस-मृदुकरण
 - (c) हिमद्रव काठिन्य
 - (d) द्रुतशीतन
 - (e) शीत कठोरण
 - (f) मायोफाइब्रिल
-