

DIPLOMA IN MEAT TECHNOLOGY (DMT)**Term-End Examination**

December, 2015

00637

BPVI-024 : PROCESSED MEAT TECHNOLOGY

Time : 2 hours

Maximum Marks : 50

Note : (i) Attempt *any five* questions.(ii) Question no. 1 is **compulsory**. All questions carry equal marks.

1. (a) Match the following :

5

(i)	Goshtaba	(A)	a step in the canning process
(ii)	Vindaloo	(B)	curing method
(iii)	Sodium nitrite	(C)	meat product of Western region of the country
(iv)	Exhausting and sealing	(D)	meat product of Northern region of the country
(v)	Artery pumping	(E)	curing agent

(b) Fill in the blanks with the most appropriate word(s). **Any five.**

5

(i) Compared to sarcoplasmic proteins, _____ proteins are much more efficient emulsifying agents.

- (ii) Selected bacterial cultures added to minced meat to produce fermented meat products are called _____.
- (iii) Non-meat ingredients that help in binding fat and water in the meat products are called _____.
- (iv) Three popularly available and consumed kababs made from meat are Seekh Kabab, _____ and Boti Kabab.
- (v) Cured product produced from leg portion of pig carcass is called _____.
- (vi) BHA is used as _____ in meat products.

2. (a) What are the purposes of meat processing? 5
- (b) Classify meat products according to type of processing. 5

3. Explain the following :

- (a) Emulsification 3
- (b) Fermentation 3
- (c) Hurdle technology 4

4. Write the process of preparation of **any two** of the following products with flow diagram : 5+5

- (a) Meat pickle
- (b) Sausage
- (c) Commercial ham

5. (a) Describe different methods of meat curing. 6
(b) How does pink colour of cured meat develop ? 4
6. (a) Write the functions of chilled water or ice during emulsion preparation. 2
(b) What are the functions of bacterial culture in meat processing ? 2
(c) Describe the process of canning of meat. 6
7. (a) Explain briefly the characteristics of economic formulations of meat products. 5
(b) Enlist the functions of binders and extenders in comminuted meat products. 3
(c) Differentiate between dry and semi dry sausage. 2
8. (a) Briefly explain the method of preparation of any one popular enrobed meat product. 5
(b) Define meat additives. Write about emulsifiers and flavour enhancers used in meat products. 1+4
-

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

सत्रांत परीक्षा

दिसम्बर, 2015

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

समय : 2 घण्टे

अधिकतम अंक : 50

नोट : (i) किन्हीं पाँच प्रश्नों के उत्तर दीजिए।

(ii) प्रश्न सं. 1 का उत्तर देना अनिवार्य है। सभी प्रश्नों के अंक समान हैं।

1. (a) मिलान कीजिए :

5

(i)	गोशतबा	(A)	डिब्बाबंदी प्रक्रिया का चरण
(ii)	विंडालू	(B)	संसाधन विधि
(iii)	सोडियम नाइट्राइट	(C)	देश के पश्चिमी क्षेत्र का मीट उत्पाद
(iv)	निर्वातन और सीलबंद करना	(D)	देश के उत्तरी क्षेत्र का मीट उत्पाद
(v)	धमनी पंपिंग	(E)	संसाधन कर्मक

(b) किन्हीं पाँच रिक्त स्थानों की पूर्ति, सर्वाधिक उपयुक्त शब्दों से कीजिए :

(i) साकॉप्लाज्मिक प्रोटीनों की तुलना में, _____ प्रोटीन अपेक्षाकृत अधिक सक्षम पायसी कर्मक हैं।

- (ii) किण्वित मीट उत्पाद बनाने के लिए कीमेदार मीट में डाले गए चुनिंदा जीवाणुवीय संवर्ध, _____ कहलाते हैं।
- (iii) मीट उत्पादों में वसा और पानी के बाँधन में सहायक गैर-मीट सामग्रियाँ, _____ कहलाती हैं।
- (iv) मीट से निर्मित तीन लोकप्रिय और जायकेदार कबाब हैं, सीख कबाब, _____ और बोटी कबाब।
- (v) मृत सूअर की टाँग से निर्मित संसाधित उत्पाद, _____ है।
- (vi) बी.एच.ए. का प्रयोग, मीट उत्पादों में _____ के रूप में होता है।

2. (a) मीट प्रसंस्करण के उद्देश्य क्या हैं? 5
- (b) मीट उत्पादों को प्रसंस्करण की किस्म के अनुसार वर्गीकृत कीजिए। 5
3. निम्नलिखित के बारे में सविस्तार लिखिए :
- (a) इमल्सीकरण 3
- (b) किण्वन 3
- (c) अवरोध प्रौद्योगिकी 4
4. निम्नलिखित में से **किन्हीं दो** उत्पादों के निर्माण की प्रक्रिया को प्रवाह रेखाचित्र की सहायता से लिखिए : 5+5
- (a) मीट का अचार
- (b) सॉसेज
- (c) व्यावसायिक हैम

5. (a) मीट संसाधन की विभिन्न विधियों का वर्णन कीजिए। 6
 (b) संसाधित मीट में गुलाबी रंग कैसे विकसित होता है? 4
6. (a) पायस (इमल्सन) बनाने के दौरान हिमशीतित पानी या बर्फ के कार्यों को लिखिए। 2
 (b) मीट प्रसंस्करण में जीवाणुवीय संवर्ध के कार्य क्या हैं? 2
 (c) मीट की डिब्बाबंदी की प्रक्रिया का वर्णन कीजिए। 6
7. (a) मीट उत्पादों के सस्ती व्यंजन विधियों की विशेषताओं का संक्षेप में वर्णन कीजिए। 5
 (b) अवचूर्णित मीट उत्पादों में बंधनकारी कर्मकों और विस्तारकों के कार्यों को सूचीबद्ध कीजिए। 3
 (c) शुष्क और अर्ध शुष्क सॉसेज के अंतर को स्पष्ट कीजिए। 2
8. (a) किसी एक प्रचलित सुसज्जित (enrobed) मीट उत्पाद बनाने की विधि का संक्षेप में वर्णन कीजिए। 5
 (b) मीट योज्यों को परिभाषित कीजिए। मीट उत्पादों में प्रयुक्त पायसीकारकों (इमल्सीफायरें) और स्वाद बढ़ाने वाले कर्मकों के बारे में लिखिए। 1+4
-