

DIPLOMA IN MEAT TECHNOLOGY (DMT)

Term-End Examination

December, 2017

BPVI-023 : FRESH MEAT TECHNOLOGY

Time : 2 hours

Maximum Marks : 50

Note : Attempt any five questions. Question Number 1 is compulsory. All questions carry equal marks.

-
1. Define the following (any ten) : 10x1=10
 - (a) Sarcolemma
 - (b) Sarcomere
 - (c) Rigor mortis
 - (d) Conditioning of meat
 - (e) Palatability factors
 - (f) DFD meat
 - (g) Ultimate pH
 - (h) Marbling
 - (i) Quality grading
 - (j) Marination
 - (k) Freezer burn
 - (l) Cryogenic freezing

 2.
 - (a) Describe the structure of skeletal muscle. 7
 - (b) Explain the stages of rigor mortis. 3

3. (a) Write about the chemical composition of meat. 5
 (b) Explain the ante-mortem factors which affect meat quality. 5
4. (a) How does ultimate pH of meat influence colour, texture and WHC of meat? 5
 (b) What do you mean by 'bloom' of meat? 2+3
 What are the factors affecting colour of meat?
5. (a) What are the basic requisites to be followed in meat cutting? 4
 (b) List the wholesale cuts of lamb, beef and pork carcass 6
6. (a) Describe the process of tenderization of meat by application of chemicals and enzymes. 5
 (b) What are the methods of electrical stimulation and their advantages? 5
7. (a) Describe ideal practices of carcass/meat handling. 5
 (b) Write about the methods of freezing of meat. 5
8. Write short notes on following (any four): $4 \times 2\frac{1}{2} = 10$
 (a) Hot processing
 (b) Water holding capacity
 (c) Chilling of meat
 (d) Cold shortening
 (e) Tender stretch method
-

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

सत्रांत परीक्षा

दिसम्बर, 2017

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

समय : 2 घण्टे

अधिकतम अंक : 50

नोट : किन्हीं पाँच प्रश्नों के उत्तर दीजिए। प्रश्न संख्या 1 का उत्तर देना अनिवार्य है। सभी प्रश्नों के अंक समान हैं।

1. निम्नलिखित में से किन्हीं दस को परिभाषित कीजिए : $10 \times 1 = 10$
 - (a) पेशीचोल (सार्कोलेमा)
 - (b) पिशितांश (सार्कोमियर)
 - (c) मृत्युज काठिन्य
 - (d) मांस का प्रानुकूलन
 - (e) खाद्यता (स्वाद) कारक
 - (f) डी एफ डी मांस
 - (g) अंतिम पी एच
 - (h) मार्बलिंग
 - (i) गुणवत्ता श्रेणीकरण
 - (j) मेरिनेशन (नमक मसाला लगाना)
 - (k) हिमशीतित्र दाह
 - (l) निम्नतापी हिमीकरण

2.
 - (a) कंकाली पेशी की संरचना का वर्णन कीजिए। 7
 - (b) मृत्युज काठिन्य की स्थितियों का वर्णन कीजिए। 3

3. (a) मांस के रासायनिक संयोजन के बारे में लिखिए। 5
 (b) मांस-गुणवत्ता को प्रभावित करने वाले मृत्यु-पूर्व कारकों का वर्णन कीजिए। 5
4. (a) मांस का अंतिम पी एच, मीट के रंग, गठन और डब्ल्यू.एच.सी. को कैसे प्रभावित करता है? 5
 (b) मांस - ब्लूम से आप क्या समझते हैं? मांस के रंग को प्रभावित करने वाले कारक कौन से हैं? 2+3
5. (a) मांस-कटाई में किन बुनियादी बिंदुओं को ध्यान में रखना जरूरी होता है? 4
 (b) मृत-मेमने, गाय और सूअर के थोक कटे भागों की सूची बनाइए। 6
6. (a) रासायनिकों और एंजाइमों के अनुप्रयोग से मांस के मृदुकरण करने की प्रक्रिया का वर्णन कीजिए। 5
 (b) वैद्युत उद्धीपन की विधियों और इनके लाभ के बारे में लिखिए। 5
7. (a) मृत पशु / मांस के रखरखाव (handling) के आदर्श व्यवहारों का वर्णन कीजिए। 5
 (b) मीट-हिमीकरण की विधियों के बारे में लिखिए। 5
8. संक्षेप में (किन्हीं चार) पर टिप्पणी लिखिए : $4 \times 2\frac{1}{2} = 10$
 (a) ताप प्रसंस्करण
 (b) जल धारण क्षमता
 (c) मांस का द्रुतशीतन
 (d) शीत कठोरण
 (e) मृदुतनन(टेन्डरस्ट्रेच) विधि