

DIPLOMA IN MEAT TECHNOLOGY (DMT)

Term-End Examination

December, 2017

00094

BPVI-024 : PROCESSED MEAT TECHNOLOGY

Time : 2 hours

Maximum Marks : 50

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

1. Define the following (any ten) : 10x1=10
- (a) Comminution
 - (b) Enrobing
 - (c) Fermentation
 - (d) Curing
 - (e) Binders
 - (f) Economic formulation
 - (g) Goshtaba
 - (h) Rapka
 - (i) Marination
 - (j) Ham
 - (k) Emulsion
 - (l) Seasonings

2. (a) "Processing of meat into meat product is advantageous" - Justify the statement. 4
- (b) What are the purposes of emulsion preparation? Explain the factors affecting the stability of emulsion. 2+4
3. (a) Write the functions of following curing agents : 6
- (i) Salt (ii) Sugar
- (iii) Sodium nitrite (iv) Ascorbates
- (b) How can liquid smoke be applied in a meat product? What are the advantages of liquid smoke in meat products? 2+2
4. (a) Define food additive. Discuss the role of any four food additives used in meat processing. 1+4
- (b) Discuss the factors to be considered for the economic formulation of meat products. 5
5. (a) Describe the canning process followed for meat product preparation. What are the different types of spoilage of canned meat? 5+2
- (b) Give the flow diagram of meat pickle preparation. 3

6. (a) What are the benefits of enrobing meat ? 3+2
Give the steps of enrobed meat product preparation.
- (b) What do you mean by restructured meat product ? Explain any two methods of restructuring. 1+4
7. (a) Describe the basic processing steps for comminuted meat products. 5
- (b) What are the typical characteristics of fermented meat products ? Write the steps for the preparation of fermented meat products. 2+3
8. Write short notes on any four of the following : $4 \times 2\frac{1}{2} = 10$
- (a) Hurdle technology
- (b) Meat preservatives
- (c) Meat products of eastern India
- (d) Moist heat cooking
- (e) Bacon
-

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

सत्रांत परीक्षा

दिसम्बर, 2017

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

समय : 2 घण्टे

अधिकतम अंक : 50

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

1. परिभाषित कीजिए (किन्हीं दस को) : 10x1=10
- (a) अवचूर्णन
 - (b) आलेपन
 - (c) किण्वन
 - (d) संसाधन (क्यूरिंग)
 - (e) बंधनकारी कर्मक
 - (f) कम कीमत की व्यंजन विधियाँ
 - (g) गोशतबा
 - (h) रापका
 - (i) मेरिनेशन (नमक मसाला लगाना)
 - (j) हैम
 - (k) इम्लेशन
 - (l) सीजनिंग

2. (a) "मांस का मांस उत्पादों में प्रसंस्करण लाभप्रद होता है" - 4
कथन की पुष्टि कीजिए।
- (b) इम्लेशन निर्माण के उद्देश्य क्या हैं ? इम्लेशन की स्थिरता 2+4
को प्रभावित करने वाले कारकों का वर्णन कीजिए।
3. (a) निम्नलिखित संसाधन (क्यूरिंग) कर्मकों के प्रकारों को 6
लिखिए :
- (i) नमक (ii) शर्करा (चीनी)
- (iii) सोडियम नाइट्राइट (iv) ऐस्कॉर्बेट्स
- (b) मांस उत्पाद में तरल धूमन का अनुप्रयोग कैसे किया जा 2+2
सकता है? मांस उत्पादों में तरल धूमन के लाभ क्या
हैं?
4. (a) खाद्य योगज को परिभाषित कीजिए। मांस प्रसंस्करण में 1+4
प्रयुक्त किन्हीं चार खाद्य योगजों की भूमिका की चर्चा
कीजिए।
- (b) मांस उत्पादों की कीमत कम करने के लिए, किन कारकों 5
पर विचार करना जरूरी है? चर्चा कीजिए।
5. (a) मांस उत्पाद निर्माण के लिए अनुसरणीय डिब्बाबंदी प्रक्रिया 5+2
का वर्णन कीजिए। डिब्बाबंद मांस में उत्पन्न विभिन्न
प्रकार की विकृतियाँ कौन सी हैं?
- (b) मांस का अचार बनाने का क्रमप्रवाह रेखाचित्र बनाइए। 3

6. (a) मांस के आलेपन के लाभ क्या हैं? आलेपित मांस उत्पाद बनाने के चरणों का वर्णन कीजिए। 3+2
- (b) पुनर्रचित मांस उत्पाद से आप क्या समझते हैं? पुनर्रचना की किन्हीं दो विधियों का वर्णन कीजिए। 1+4
7. (a) अवचूर्णित मांस उत्पादों के प्रसंस्करण संबंधी बुनियादी चरणों का वर्णन कीजिए। 5
- (b) किण्वित मांस उत्पादों के विशिष्ट लक्षण क्या हैं? किण्वित मांस उत्पाद बनाने के चरणों को लिखिए। 2+3
8. संक्षेप में किन्हीं चार पर टिप्पणियाँ लिखिए : $4 \times 2\frac{1}{2} = 10$
- (a) अवरोध प्रौद्योगिकी
- (b) मांस परिरक्षक
- (c) पूर्वी भारत के मांस उत्पाद
- (d) आर्द्र ताप पक्वण
- (e) बेकन
-