

00055

**DIPLOMA IN MEAT TECHNOLOGY (DMT)**

**Term-End Examination**

**December, 2018**

**BPVI-023 : FRESH MEAT TECHNOLOGY**

*Time : 2 hours*

*Maximum Marks : 50*

*Note : (i) Attempt any five questions.*

*(ii) All questions carry equal marks.*

*(iii) Answer to question no. 1 is compulsory.*

- 
1. Define any ten of the following : 10x1=10
- (a) Sarcoplasm
  - (b) Resolution of rigor
  - (c) Essential amino acid
  - (d) Conditioning of meat
  - (e) Water holding capacity
  - (f) Shrinkage
  - (g) Bloom
  - (h) Yield grading
  - (i) Marbling in meat
  - (j) Cold shortening
  - (k) Freezer burn
  - (l) Cryogenic freezing
2. (a) Describe the Indian meat grading system for Buffalo meat. 5
- (b) Write the differences between the following : 5
- (i) Skeletal muscle and Smooth muscle.
  - (ii) Red muscle fiber and White muscle fiber.

- |    |   |  |                 |
|----|---|--|-----------------|
| 3. | (a)   | Describe the process of muscle stiffening after death of animal.   | 5               |
|    | (b)   | Briefly narrate the factors affecting composition of meat.   | 5               |
| 4. | (a)   | What are the functional and eating quality of meat ?   | 4               |
|    | (b)   | Explain the managemental factors that affect meat quality.   | 3               |
|    | (c)   | Differentiate between PSE and DFD meat.  | 3               |
| 5. | (a)   | Define tenderness and explain factors that affect meat tenderness.                                       | 4               |
|    | (b)   | Write the basic requisites to be followed in meat cutting.   | 4               |
|    | (c)   | Name wholesale cuts of sheep carcass.  | 2               |
| 6. | (a)   | Describe quality grading system of meat.   | 5               |
|    | (b)   | Briefly narrate the method of tenderization of meat by electrical stimulation and by enzyme application. | 5               |
| 7. | (a)   | Describe the ideal handling practices for carcass and meat.  | 5               |
|    | (b)   | Narrate the methods of freezing used for meat preservation.  | 5               |
| 8. | Write short notes on <b>any four</b> of the following : |  |                 |
|    | (a)   | Myofibril  | <b>4x2.5=10</b> |
|    | (b)   | Meat protein   |                 |
|    | (c)   | Colour of meat   |                 |
|    | (d)   | Tenderstretch method   |                 |
|    | (e)   | Hot processing of carcass  |                 |
-

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

सत्रांत परीक्षा

दिसंबर, 2018

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

समय : 2 घण्टे

अधिकतम अंक : 50

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

(ii) सभी प्रश्नों के अंक समान हैं।

(iii) प्रश्न संख्या 1 का उत्तर देना अनिवार्य है।

1. परिभाषित कीजिए ( किन्हीं दस को ) : 10x1=10
- (a) सार्कोप्लाज़म (पेशीद्रव्य)
  - (b) काठिन्य का वियोजन
  - (c) अनिवार्य एमिनो अम्ल
  - (d) माँस का प्रानुकूलन
  - (e) जल धारण क्षमता
  - (f) सिकुड़न
  - (g) ब्लूम
  - (h) उत्पादकता श्रेणीकरण
  - (i) मीट में मार्बलिंग
  - (j) शीत कठोरण
  - (k) फ्रीज़र बर्न (हिमशीतित दाह)
  - (l) निम्नतापमान हिमीकरण
2. (a) भैंस के मीट के संबंध में भारतीय मीट श्रेणीकरण (ग्रेडिंग) प्रणाली का वर्णन कीजिए। 5
- (b) अंतर स्पष्ट कीजिए : 5
- (i) कंकाल पेशी और चिकनी पेशी
  - (ii) लाल पेशी तन्तु और श्वेत पेशी तन्तु

3. (a) पशु की मृत्यु के अपरांत पेशी अकड़न की प्रक्रिया का वर्णन कीजिए। 5  
 (b) मीट के संयोजन को प्रभावित करने वाले घटकों का संक्षेप में वर्णन कीजिए। 5
4. (a) मीट की क्रियात्मक (गुणवत्ता) और खाद्य गुणवत्ता पर प्रकाश डालिए। 4  
 (b) मीट-गुणवत्ता को प्रभावित करने वाले प्रबंधकीय कारकों का वर्णन कीजिए। 3  
 (c) पी.एस.ई. और डी.एफ.डी. मीट में अंतर स्पष्ट कीजिए। 3
5. (a) मृदुकरण की परिभाषा दीजिए और मीट मृदुकरण को प्रभावित करने वाले कारकों का वर्णन कीजिए। 4  
 (b) माँस की कटाई की मौलिक आवश्यकताएँ कौन सी हैं, जिनका सख्ती से पालन किया जाना चाहिए। 4  
 (c) भेड़ के शव के थोक टुकड़ों के नाम लिखिए। 2
6. (a) मीट की गुणवत्ता श्रेणीकरण प्रणाली का वर्णन कीजिए। 5  
 (b) वैद्युत उद्दीपन और एंजाइम के प्रयोग से मीट को मृदु बनाने की विधि का संक्षेप में वर्णन कीजिए। 5
7. (a) पशु शव और माँस के आदर्श रखरखाव व्यवहारों का वर्णन कीजिए। 5  
 (b) मीट परिरक्षण के लिए प्रयुक्त हिमीकरण (फ्रीजिंग) की विधियों का वर्णन कीजिए। 5
8. संक्षेप में **किन्ही चार** पर नोट लिखिए : 4x2.5=10  
 (a) मेयोफाइब्रिल (पेशीतंतुक)  
 (b) मीट प्रोटीन  
 (c) मीट का रंग  
 (d) मृदुतनन विधि  
 (e) पशु शव का ताप प्रसंस्करण