

00145

DIPLOMA IN MEAT TECHNOLOGY (DMT)

Term-End Examination

December, 2018

BPVI-024 : PROCESSED MEAT TECHNOLOGY

Time : 2 hours

Maximum Marks : 50

Note : (i) Answer five questions.

(ii) Question No. 1 is compulsory.

-
-
1. Define the following items (any 10) : 1x10=10
- (a) Back sloping in fermentation
 - (b) Retort pouch
 - (c) Moist cooking
 - (d) Pickling
 - (e) Emulsion
 - (f) Purple staining of cans
 - (g) Enrobing
 - (h) Comminution
 - (i) Flavour enhancer
 - (j) Pasteurization
 - (k) Chunked meat products
 - (l) Commercial sterilization
2. (a) Write the steps of canning of meat products. 5
- (b) Describe different types of spoilages found in canned meat products. 5

3. (a) Write the processing of commercial ham with a flow chart. 5
 (b) Narrate the process of sausage preparation. 5
4. (a) What are the popular meat products of Northern and Eastern region of India ? 4
 (b) Why meat products vary from region to region and place to place in India ? 2
 (c) Describe the process of preparing 'Nate Yakhni' with a flow diagram. 4
5. (a) Write briefly about any two methods of meat curing along with their advantages and disadvantages. 6
 (b) Write about the stages of smoking of meat products. 4
6. (a) Briefly explain different factors affecting stability of meat emulsion. 5
 (b) Write the important steps for preparation of restructured meat products. 5
7. (a) Briefly describe the ingredients used for economic formulation of meat products. 5
 (b) Write the functions of five different meat additives. 5
8. Write short notes on **any four** of the following :
 (a) Meat preservatives 2.5x4=10
 (b) Acidulants
 (c) Hydrogen swell
 (d) Hurdle Technology
 (e) Fermented meat products

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

सत्रांत परीक्षा

दिसंबर, 2018

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

समय : 2 घण्टे

अधिकतम अंक : 50

नोट : (i) पाँच प्रश्नों के उत्तर दीजिए।

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

1. किन्हीं दस को परिभाषित कीजिए : 1x10=10
- (a) किण्वन में बैक स्लोपिंग
 - (b) रिटार्ट पाउच
 - (c) आर्द्र ताप में पकाना
 - (d) अचार बनाना
 - (e) इमल्शन
 - (f) कैनो में जामुनी धब्बे
 - (g) आलेपन
 - (h) अवचूर्णन (कीमा बनाना)
 - (i) स्वाद बढ़ाने वाले कर्मक
 - (j) पास्तेरीकरण
 - (k) टुकड़ेदार मीट उत्पाद
 - (l) व्यावसायिक निर्जर्मीकरण
2. (a) माँस उत्पादों की डिब्बाबंदी के चरण लिखिए। 5
- (b) डिब्बाबंद माँस उत्पादों में मौजूद विभिन्न किस्म की विकृतियों का वर्णन कीजिए। 5

3. (a) व्यावसायिक हैम के प्रसंस्करण को प्रवाह रेखाचित्र की सहायता से समझाइए। 5
 (b) सौसेज बनाने की प्रक्रिया का वर्णन कीजिए। 5
4. (a) भारत के उत्तरी एवं पूर्वी क्षेत्र के प्रचलित माँस उत्पाद कौन से हैं? 4
 (b) भारत में माँस उत्पाद क्षेत्र से क्षेत्र और स्थान से स्थान, कैसे बदल जाते हैं? 2
 (c) 'नेट यखनी' बनाने की प्रक्रिया का वर्णन, प्रवाह रेखाचित्र की सहायता से कीजिए। 4
5. (a) माँस संसाधन की किन्हीं दो विधियों को संक्षेप में इनके लाभ एवं हानि समेत लिखिए। 6
 (b) माँस उत्पादों की धूम्रन संबंधी प्रावस्थाओं के बारे में लिखिए। 4
6. (a) माँस इमल्शन की स्थिरता को प्रभावित करने वाले विभिन्न कारकों का संक्षेप में वर्णन कीजिए। 5
 (b) पुनः संरचित माँस उत्पाद बनाने के महत्वपूर्ण चरणों का वर्णन कीजिए। 5
7. (a) माँस उत्पादों के सस्ती व्यंजन विधियों में प्रयुक्त सामग्री का संक्षेप में वर्णन कीजिए। 5
 (b) किन्हीं पाँच विभिन्न माँस योज्यों के प्रकार्य लिखिए। 5
8. संक्षेप में किन्हीं चार पर नोट लिखिए : 2.5x4=10
 (a) माँस परिरक्षक
 (b) आम्लीकारक
 (c) हाइड्रोजन फुल्लन
 (d) अवरोध प्रौद्योगिकी
 (e) किण्वित माँस उत्पाद