

No. of Printed Pages : 8

**BPVI-023**

**DIPLOMA IN MEAT TECHNOLOGY  
(DMT)**

**Term-End Examination**

**December, 2020**

**BPVI-023 : FRESH MEAT TECHNOLOGY**

*Time : 2 Hours*

*Maximum Marks : 50*

---

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

(ii) *All questions carry equal marks.*

---

---

1. Define the following (any *ten*) :  $10 \times 1 = 10$

- (i) Sarcoplasm
- (ii) Myofilament
- (iii) Rigor mortis
- (iv) Voluntary muscle
- (v) Collagen
- (vi) Bloom of meat

**P. T. O.**

- (vii) Subprimal meat cuts
  - (viii) Marbling
  - (ix) Yield grade
  - (x) Rib eye area
  - (xi) Hot processing
  - (xii) Thaw rigor
2. (i) Describe the structure of myofibril along with a suitable diagram. 4
- (ii) What are the differences between skeletal and smooth muscle ? 4
- (iii) How is collagen related with tenderness of meat ? 2
3. (i) Explain the postmortem pH decline process. 4
- (ii) Write notes on 'meat protein' and 'meat fat'. 3+3
4. (i) Narrate the animal factors that affect meat quality. 5

- (ii) What is meant by ultimate pH ? What are major differences between PSE meat and DFD meat ? 2+3
5. (i) Describe the wholesale cuts of goat carcass along with a suitable diagram. 5
- (ii) What are the general specifications of meat as per the Raw Meat Grading and Marketing Rules, 1991 ? Enlist the types of mutton as per these Rules. 2+3
6. (i) Describe the process of conditioning of meat. 4
- (ii) Narrate the tenderization of meat by mechanical method and by application of enzymes. 3+3
7. (i) What are the ideal handling practices to be followed for carcass and meat ? 5
- (ii) Describe the physico-chemical changes that take place during frozen storage of meat. 5

8. Write short notes on any *four* of the following : 4×2½ = 10

- (i) Carcass evaluation
- (ii) Water holding capacity
- (iii) Functional quality of meat
- (iv) Texture of meat
- (v) Blast freezing

**BPVI-023**

माँस प्रौद्योगिकी में डिप्लोमा

( डी. एम. टी. )

सत्रांत परीक्षा

दिसम्बर, 2020

BPVI-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।

---

---

1. परिभाषित कीजिए (किन्हीं दस को) :  $10 \times 1 = 10$

- (i) पेशीद्रव्य
- (ii) मायोफिलामेंट
- (iii) मृत्युज काठिन्य
- (iv) ऐच्छिक पेशी
- (v) कोलैजन

- (vi) माँस-ब्लूम
- (vii) अर्धमौलिक मीट के टुकड़े
- (viii) मार्बलिंग
- (ix) उत्पादकता श्रेणी
- (x) पसली नेत्र क्षेत्र (रिब आई)
- (xi) ताप प्रसंस्करण
- (xii) हिमद्रव काठिन्य।
2. (i) पेशीतंतुक की संरचना का वर्णन, उचित रेखाचित्र सहित कीजिए। 4
- (ii) कंकाल पेशी और चिकनी पेशी के बीच क्या अन्तर है ? 4
- (iii) कोलैजन, मीट की मृदुता से कैसे सम्बन्धित है ? 2
3. (i) मरणोत्तर पीएच में कमी की प्रक्रिया का वर्णन कीजिए। 4
- (ii) 'मीट प्रोटीन' और 'मीट वसा' पर नोट लिखिए।

4. (i) मीट की गुणवत्ता को प्रभावित करने वाले पशु कारकों का वर्णन कीजिए। 5
- (ii) माँस की अन्तिम पीएच से क्या अभिप्राय है ? पीएसई माँस और डीएफडी माँस के बीच प्रमुख अन्तर क्या हैं ? 2+3
5. (i) मृत बकरी के थोक टुकड़ों का वर्णन, उचित रेखाचित्र सहित कीजिए। 5
- (ii) कच्चा माँस के श्रेणीकरण एवं विपणन नियम, 1991 के अनुसार मीट के सामान्य विनिर्देशन क्या हैं ? इन नियमों के अनुसार भेड़ के माँस के प्रकारों की सूची बनाइए। 2+3
6. (i) माँस के प्रानुकूलन की प्रक्रिया का वर्णन कीजिए। 4
- (ii) मशीनी विधि और एंजाइमों के अनुप्रयोग से मीट को मृदु बनाने की प्रक्रिया का वर्णन कीजिये। 3+3
7. (i) शव और माँस के रखरखाव के आदर्श तरीके क्या हैं ? 5

(ii) मीट के हिमशीतित भण्डारण के दौरान उत्पन्न भौतिक-रासायनिक परिवर्तनों का वर्णन कीजिए। 5

8. संक्षेप में किन्हीं चार पर नोट लिखिए :  $4 \times 2\frac{1}{2} = 10$

- (i) पशु शव का मूल्यांकन
- (ii) जलधारण क्षमता
- (iii) मीट की प्रकार्यात्मक गुणवत्ता
- (iv) मीट की संरचना
- (v) वात्या (ब्लास्ट) हिमीकरण