

DIPLOMA IN MEAT TECHNOLOGY (DMT)

Term-End Examination

February, 2021

BPVI-024 : PROCESSED MEAT TECHNOLOGY

Time : 2 hours

Maximum Marks : 50

Note : Answer any **five** questions. All questions carry equal marks.

1. Fill in the blanks (any **ten**) : *10×1=10*

- (a) Ham is obtained from _____ part of pork carcass.
- (b) _____ is a commonly used flavour enhancer.
- (c) Bacterial cultures used for fermented meat products contain _____ species.
- (d) Special equipment called _____ is used for preparation of meat emulsion.
- (e) Hydrogen swell is an example of spoilage of _____ meat products.

- (f) _____ technology is also called “combination preservation”.
- (g) Sausage is an example of _____ meat product.
- (h) A solution made from curing ingredients is called _____.
- (i) _____ acid is usually used in meat pickle preparation.
- (j) Canning temperature of meat is usually _____ °C.
- (k) Colour of cured meat is _____ .
- (l) Soy protein is used in meat product as _____ .

2. (a) Give justification for processing of meat.

(b) What is “Hurdle technology” ? Give example.

(c) List the basic meat processing procedures. $4+3+3=10$

3. (a) What do you understand by “meat curing” ?

(b) Name four curing agents.

(c) What are the methods of curing ?

(d) How does pink colour of cured meat develop ? $2+2+2+4=10$

4. (a) What is aseptic canning ?
(b) Describe the meat canning process.
(c) What are the different types of spoilages encountered in canned meat products ? $2+5+3=10$
5. (a) Briefly describe the method of preparation of any one popular enrobed meat product.
(b) Define meat additives.
(c) Write about emulsifiers and flavour enhancers used in meat products. $5+1+4=10$
6. (a) Name some important binders used in meat products.
(b) What are the differences between dry and semi-dry sausages ?
(c) Write the method of processing of commercial bacon. $2+3+5=10$
7. (a) What is restructuring of meat ? Name any two popular restructured meat products.
(b) Write the steps of Ham preparation.
(c) Write a note on smoking of meat. $1+2+4+3=10$

8. (a) What are the characteristics of economic formulations ?
- (b) Describe important ingredients used in economic formulation of meat products. $4+6=10$
9. Write short notes on any **four** of the following : $4 \times 2 \frac{1}{2} = 10$
- (a) Hurdle technology
 - (b) Acidulants
 - (c) Emulsification
 - (d) Commercial sterilization
 - (e) Moist heat cooking
-

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

सत्रांत परीक्षा

फरवरी, 2021

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

समय : 2 घण्टे

अधिकतम अंक : 50

नोट : किन्हीं पाँच प्रश्नों के उत्तर दीजिए । सभी प्रश्नों के अंक समान हैं ।

1. रिक्त स्थानों की पूर्ति कीजिए (किन्हीं दस) : $10 \times 1 = 10$

- (क) हैम की प्राप्ति, मृत सूअर के _____ भाग से की जाती है ।
- (ख) _____ का सामान्य तौर पर प्रयोग, स्वाद बढ़ाने के लिए किया जाता है ।
- (ग) किण्वित मांस उत्पादों के लिए प्रयुक्त जीवाण्वीय संवर्धों में _____ प्रजाति के सूक्ष्मजीव पाए जाते हैं ।
- (घ) मीट इमल्शन तैयार करने में प्रयुक्त विशेष उपकरण, _____ कहलाता है ।
- (ङ) _____ मीट उत्पादों की विकृति का एक उदाहरण, हाइड्रोजन उभार का नज़र आना है ।

- (च) _____ प्रौद्योगिकी को “संयोजन परिरक्षण” भी कहते हैं ।
- (छ) सॉसेज, _____ मीट उत्पाद का एक उदाहरण है ।
- (ज) क्यूरिंग सामग्रियों से निर्मित घोल, _____ कहलाता है ।
- (झ) _____ अम्ल का आमतौर पर प्रयोग मीट का अचार बनाने में किया जाता है ।
- (ञ) मीट का डिब्बाबंदी तापमान आमतौर पर _____ °से. होता है ।
- (ट) संसाधित मीट का रंग _____ होता है ।
- (ठ) मीट उत्पाद में सोया प्रोटीन का इस्तेमाल, _____ के रूप में किया जाता है ।

2. (क) मीट के प्रसंस्करण के लिए पुष्टिकरण दीजिए ।

(ख) “अवरोध प्रौद्योगिकी” क्या है ? उदाहरण दीजिए ।

(ग) मूल मीट प्रसंस्करण प्रक्रियाओं की सूची बनाइए ।

$$4+3+3=10$$

3. (क) “मीट संसाधन” से आप क्या समझते हैं ?

(ख) चार संसाधन कर्मकों के नाम लिखिए ।

(ग) संसाधन की विधियाँ क्या हैं ?

(घ) संसाधित मीट का गुलाबी रंग कैसे विकसित होता है ?

$$2+2+2+4=10$$

4. (क) एसेप्टिक डिब्बाबंदी क्या है ?
 (ख) मीट की डिब्बाबंदी प्रक्रिया का वर्णन कीजिए ।
 (ग) डिब्बाबंद मीट उत्पादों की विभिन्न प्रकार की विकृतियाँ कौन-सी हैं ? 2+5+3=10
5. (क) किसी एक प्रचलित आलेपित मीट उत्पाद बनाने की विधि का संक्षेप में वर्णन कीजिए ।
 (ख) मीट योज्यों की परिभाषा दीजिए ।
 (ग) मीट उत्पादों में प्रयुक्त इमल्सीकारकों और स्वाद बढ़ाने वाले कर्मकों के बारे में लिखिए । 5+1+4=10
6. (क) मीट उत्पादों में प्रयुक्त कुछ महत्वपूर्ण बंधनकारी कर्मकों के नाम लिखिए ।
 (ख) शुष्क और अर्ध-शुष्क सॉसेज के बीच मुख्य अंतर क्या हैं ?
 (ग) व्यावसायिक बेकन के प्रसंस्करण की विधि लिखिए । 2+3+5=10
7. (क) मीट की पुनर्रचना क्या है ? किन्हीं दो प्रचलित पुनर्रचित मीट उत्पादों के नाम लिखिए ।
 (ख) हैम बनाने के चरण लिखिए ।
 (ग) मीट के धूमन पर टिप्पणी लिखिए । 1+2+4+3=10

8. (क) आर्थिक सूत्रीकरण की विशेषताएँ क्या हैं ?

(ख) मीट उत्पादों के आर्थिक सूत्रीकरण में प्रयुक्त महत्वपूर्ण सामग्रियों का वर्णन कीजिए ।

$$4+6=10$$

9. निम्नलिखित में से किन्हीं चार पर संक्षिप्त टिप्पणियाँ

लिखिए :

$$4 \times 2 \frac{1}{2} = 10$$

(क) अवरोध प्रौद्योगिकी

(ख) आम्लीकारक

(ग) इमल्सीकरण

(घ) व्यावसायिक निर्जर्मीकरण

(ङ) आर्द्र ताप में पकाना
