

No. of Printed Pages : 8

BPVI-023

DIPLOMA IN MEAT TECHNOLOGY

(DMT)

Term-End Examination

Dec., 2021

BPVI-023 : FRESH MEAT TECHNOLOGY

Time : 2 Hours

Maximum Marks : 50

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

(ii) All questions carry equal marks.

-
-
1. Define the following (any **ten**) : 10×1=10
- (i) Myofibril
 - (ii) Voluntary muscle
 - (iii) Rigor mortis
 - (iv) Conditioning of meat
 - (v) PSE meat
 - (vi) Meat quality
 - (vii) Ultimate pH of meat

- (viii) Quality grading of meat
- (ix) Marination
- (x) Electrical stimulation of carcass
- (xi) Thaw rigor
- (xii) Hot processing of carcass

2. (i) Describe the structure of skeletal muscle fiber along with a diagram. 6
- (ii) Explain the post-mortem pH decline process in muscle. 4
3. (i) Give the composition of typical mammalian muscle. 4
- (ii) How do the species, breed, age and sex of animals affect the composition of meat obtained from them ? 6
4. (i) Narrate the ante-mortem factors that affect meat quality. 5

P. T. O.

[3]

BPVI-023

- (ii) Write typical colours of different species meat. Explain the factors that affect colour of meat. 2+3
5. (i) What are the objectives of cutting meat into wholesale and retail cuts ? Name the wholesale cuts of goat carcass. 3+2
- (ii) Why is yield grading of meat important ? Explain the factors that are used to establish yield grades. 2+3
6. (i) Enlist the methods of meat tenderization. Describe any *one* method. 2+3
- (ii) What are the design and construction requirement of a transport vehicle for meat ? What are the effects of transportation on meat ? 2+3
7. (i) What points should be considered during chilling of meat ? What are the differences between slow and fast freezing of meat ? 3+2

P. T. O.

[4]

BPVI-023

- (ii) Narrate the physio-chemical changes that take place during frozen storage of meat. 5
8. Write short notes on any *two* of the following : 2×5=10
- (i) Smooth muscle
- (ii) Texture of meat
- (iii) Cold shortening of meat

BPVI-023

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

सत्रांत परीक्षा

दिसम्बर. 2021

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।

1. निम्नलिखित में से किन्हीं दस को परिभाषित कीजिए :

10×1=10

- (i) मायोफाइब्रिल
- (ii) ऐच्छिक पेशी
- (iii) मत्यज काठिन्य
- (iv) मीट का प्रानकलन

(v) पी. एस. ई. मीट

(vi) मीट की गणवत्ता

(vii) मीट का अंतिम पी. एच.

(viii) मीट की गणवत्ता ग्रेडिंग (श्रेणीकरण)

(ix) मैरीनेशन

(x) शव का वैद्यत उद्घोषण

(xi) हिमद्रव काठिन्य

(xii) मत पशु का ताप प्रसंस्करण

2. (i) कंकाल पेशी तंतु की संरचना का वर्णन. रेखाचित्र बनाकर कीजिए। 6
- (ii) पेशी मरणोत्तर पी. एच. में कमी की प्रक्रिया का वर्णन कीजिए। 4
3. (i) प्रारूपिक स्तनधारी पेशी का संयोजन दीजिए। 4

- (ii) पशुओं से प्राप्त मीट का संयोजन-इनकी प्रजाति, नस्ल, आय और लिंग से कैसे प्रभावित होता है ? 6
4. (i) माँस की गणवत्ता को प्रभावित करने वाले वध-पर्व कारकों का वर्णन कीजिए। 5
- (ii) विभिन्न प्रजातियों के माँस के विशिष्ट रंगों पर प्रकाश डालिए। माँस के रंग को प्रभावित करने वाले कारकों का वर्णन कीजिए। 2+3
5. (i) मीट को थोक और फटकर टकड़ों में काटने के उद्देश्य क्या हैं ? मत बकरी के थोक टकड़ों के नाम लिखिए। 3+2
- (ii) मीट का उत्पादकता संबंधी श्रेणीकरण क्यों महत्वपूर्ण है ? उत्पादकता श्रेणी स्थापित करने में प्रयुक्त कारकों का वर्णन कीजिए। 2+3

6. (i) माँस मदकरण की विधियों की सची बनाइए। किसी एक विधि का वर्णन कीजिए। 2+3
- (ii) मीट के परिवहन वाहन की डिजाइन एवं निर्माण संबंधी अनिवार्यताएँ क्या हैं ? मीट पर परिवहन के प्रभाव क्या हैं ? 2+3
7. (i) मीट के द्रतशीतन के दौरान ध्यान में रखने योग्य बिंद कौन-से हैं ? मीट के मंद और तीव्र हिमशीतन में क्या अंतर है ? 3+2
- (ii) मीट के हिमशीतित भंडारण के दौरान होने वाले भौतिक-रासायनिक परिवर्तनों का वर्णन कीजिए। 5
8. निम्नलिखित में से किन्हीं दो पर संक्षेप में नोट लिखिए : 2×5=10
- (i) समचित पेशी
- (ii) मीट की संरचना
- (iii) मीट का शीत कठोरण