

DIPLOMA IN MEAT TECHNOLOGY (DMT)

Term-End Examination

December, 2021

BPVI-024 : PROCESSED MEAT TECHNOLOGY

Time : 2 hours

Maximum Marks : 50

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

1. Fill in the blanks with the most appropriate words (any **ten**) : *10×1=10*
- (a) Cured product from leg portion of pig is called _____ .
 - (b) _____ proteins of muscle fibre are better emulsifying agents.
 - (c) Soya protein is used as _____ in the preparation of meat products.
 - (d) Colour of cured meat is _____ .
 - (e) Monosodium glutamate is used as _____ enhancer.

- (f) The liquid resulting from cooking of meat is called _____ .
- (g) _____ is the most important curing ingredient.
- (h) Pig meat is called _____ .
- (i) In canning, meat is heated to internal temperature of _____ °C.
- (j) Curing solution is called _____ .
- (k) Corned beef is a _____ meat product.
- (l) Purple staining of canned product can be prevented by _____ lacquer.

- 2.** (a) Define food additives. 2
- (b) What are the roles of binders and extenders in the preparation of meat products ? 5
- (c) Write any three functions of preservatives. 3
- 3.** (a) What is bacon ? 2
- (b) What is comminution ? 2
- (c) Give four examples of comminuted meat products. 2
- (d) Write briefly the processing steps for comminuted meat products. 4

4. (a) Briefly write about “Commercial Sterilisation”. 3
- (b) Why should the filled cans be exhausted before sealing ? 3
- (c) Enlist different types of spoiled cans. 4
5. (a) How can you reduce the cost of meat products ? 2
- (b) What are the advantages of economic formulations ? 3
- (c) List important edible by-products that can be used in meat products. 2
- (d) What are the advantages of computerized least cost formulation ? 3
6. (a) Give the recipe and flow diagram for preparation of meat pickle. 1+3=4
- (b) What are the characteristics of fermented meat products ? 3
- (c) Differentiate between dry and semi-dry fermented sausages. 3
7. (a) What are the advantages of processing of meat into meat products ? 3
- (b) Name different non-meat ingredients used for enrobing. 2
- (c) Write briefly about methods of enrobing. 5

9. Write short notes on any *four* of the following :

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

- (a) Sausage
 - (b) Anti-oxidants
 - (c) Emulsion
 - (d) Ham
 - (e) Liquid Smoke
-

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

सत्रांत परीक्षा

दिसम्बर, 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 उचित शब्दों से कीजिए (कोई दस) : $10 \times 1 = 10$

(क) सूअर की टाँग के भाग से निर्मित संसाधित उत्पाद _____ कहलाता है ।

(ख) पेशी तंतु के _____ प्रोटीन, बेहतर किस्म के पायसीकारक होते हैं ।

(ग) मीट उत्पादों के निर्माण में सोया प्रोटीन का प्रयोग _____ के रूप में किया जाता है ।

(घ) संसाधित मीट _____ रंग का होता है ।

(ङ) मोनोसोडियम ग्लूटामेट का प्रयोग _____ कर्मक के रूप में किया जाता है ।

- (च) मीट की कुकिंग से उत्पन्न तरल _____ कहलाता है ।
- (छ) _____ सर्वाधिक महत्वपूर्ण संसाधन सामग्री है ।
- (ज) सूअर का मांस _____ कहलाता है ।
- (झ) डिब्बाबंदी के अंतर्गत मीट को _____ से. के आंतरिक तापमान तक गर्म किया जाता है ।
- (ञ) संसाधन (क्यूरिंग) घोल _____ कहलाता है ।
- (ट) कॉर्नर्ड (Corned) बीफ एक _____ मीट उत्पाद है ।
- (ठ) डिब्बाबंद उत्पाद में बैंगनी धब्बों की रोकथाम _____ लेकर से की जा सकती है ।

2. (क) खाद्य योज्यों की परिभाषा दीजिए । 2
- (ख) मीट उत्पादों के निर्माण में बंधकों और विस्तारकों की भूमिकाएँ क्या हैं ? 5
- (ग) परिरक्षकों के कोई तीन कार्य लिखिए । 3
3. (क) बेकन क्या है ? 2
- (ख) अवचूर्णन (कीमा बनाना) क्या है ? 2
- (ग) चार अवचूर्णित मीट उत्पादों के उदाहरण दीजिए । 2
- (घ) अवचूर्णित मीट उत्पादों के प्रसंस्करण संबंधी चरणों को संक्षेप में लिखिए । 4

4. (क) “व्यावसायिक निर्जर्मीकरण” के बारे में संक्षेप में लिखिए । 3
- (ख) सीलिंग से पहले भरे हुए कैनों को निर्वात करना क्यों आवश्यक है ? 3
- (ग) विभिन्न प्रकार के विकृत (Spoiled) कैनों की सूची बनाइए । 4
5. (क) मीट उत्पादों की लागत को आप कैसे कम कर सकते हैं ? 2
- (ख) आर्थिक सूत्रीकरण के लाभ क्या हैं ? 3
- (ग) मीट उत्पादों में प्रयोग किए जाने वाले महत्वपूर्ण खाद्य उपोत्पादों की सूची बनाइए । 2
- (घ) कम्प्यूटरीकृत न्यूनतम लागत सूत्रीकरण के लाभ क्या हैं ? 3
6. (क) मीट का अचार बनाने की रैसिपी और फ्लो रेखाचित्र दीजिए । 1+3=4
- (ख) किण्वित मीट उत्पादों की विशेषताएँ क्या हैं ? 3
- (ग) शुष्क और अर्ध-शुष्क किण्वित सॉसेजिस में अंतर स्पष्ट कीजिए । 3
7. (क) मीट को मीट उत्पादों से प्रसंस्करण करने के लाभ क्या हैं ? 3
- (ख) आलेपन में प्रयुक्त विभिन्न गैर-मीट सामग्रियों के नाम लिखिए । 2
- (ग) आलेपन की विधियों के बारे में संक्षेप में लिखिए । 5

9. निम्नलिखित में से किन्हीं चार पर संक्षिप्त टिप्पणियाँ

लिखिए :

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

(क) सॉसेज

(ख) प्रति-ऑक्सीकारक

(ग) इमल्शन

(घ) हैम

(ङ) तरल धूम्र
