

**DIPLOMA IN MEAT TECHNOLOGY  
(DMT)**

**Term-End Examination**

**December, 2022**

**BPVI-024 : PROCESSED MEAT TECHNOLOGY**

*Time : 2 Hours*

*Maximum Marks : 50*

---

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

---

---

1. Define any **ten** of the following : 10×1=10
- (a) Fermentation
  - (b) Broiling
  - (c) Antioxidant
  - (d) Marination
  - (e) Comminution
  - (f) Brine
  - (g) Starter culture
  - (h) Emulsion

- (i) Extender
  - (j) Meat broth
  - (k) Rapka
  - (l) Commercial sterilization
2. (a) Briefly describe any *two* methods of meat cooking. 5
- (b) How meat products can be classified into different groups ? 5
3. (a) Briefly narrate the ingredients that you can use for economic formulation of meat products. 5
- (b) Describe the functions of binders and extenders in comminuted meat products. 3
- (c) Write a brief note on acidulants. 2
4. (a) How enrobing benefits meat product preparation ? 2
- (b) List the steps involved in preparation of enrobed meat products. 3
- (c) What do you mean by restructured meat products ? 2
- (d) Narrate any *one* method of restructuring. 3
5. (a) Discuss the canning process applied for meat product preparation. 5
- (b) List the various types of spoilage of canned meat products. 2

- (c) What are the advantages of liquid smoke in meat products ? 3
6. (a) Describe different methods of meat curing. 6
- (b) How does stable pink colour of cured meat develop ? 4
7. Draw the flow diagram of processing of the following meat products :  $2\frac{1}{2} \times 4 = 10$
- (a) Commercial bacon
- (b) Meat patties
- (c) Meat pickle
- (d) Sausage
8. Write short notes on the following :  $2\frac{1}{2} \times 4 = 10$
- (a) Combination preservation
- (b) Meat products of northern India
- (c) Chunked meat products
- (d) Preservatives

**BPVI-024**

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

सत्रांत परीक्षा

दिसम्बर, 2022

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

समय : 2 घण्टे

अधिकतम अंक : 50

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

1. निम्नलिखित में से किन्हीं दस को परिभाषित कीजिए :

10×1=10

(क) किण्वन

(ख) सेंकना (ब्रॉइलिंग)

(ग) प्रति-ऑक्सीकारक

(घ) नमक-मसाला लगाना

(ङ) अवचूर्णन

- (च) लवणजल
- (छ) आरंभक संवर्धन
- (ज) इमल्सन
- (झ) विस्तारक
- ( 1) मांस का शोरबा
- (ट) रपका
- (ठ) व्यावसायिक निर्जर्मीकरण
2. (क) मांस पकाने की किन्हीं दो विधियों का संक्षेप में वर्णन कीजिए। 5
- (ख) मांस उत्पादों को विभिन्न समूहों में किस प्रकार वर्गीकृत किया जा सकता है ? 5
3. (क) मांस उत्पादों की सस्ती व्यंजन विधियों के लिए इस्तेमाल की जाने वाली अंतर्वस्तुओं को संक्षेप में वर्णित कीजिए। 5
- (ख) अवचूर्णित मांस उत्पादों में बंधनकारी कर्मकों और विस्तारकों के कार्यों का वर्णन कीजिए। 3
- (ग) अम्लताकारकों (एसीडूलेट्स) पर एक संक्षिप्त टिप्पणी लिखिए। 2

4. (क) मांस के उत्पाद बनाने में आलेपन करना किस प्रकार लाभदायक सिद्ध होता है ? 2
- (ख) मांस उत्पादों को आलेपित/सज्जित करने के चरणों की सूची तैयार कीजिए। 2
- (ग) पुनर्रचित मांस के उत्पाद से आप क्या समझते हैं ? 2
- (घ) पुनर्रचना की किसी एक विधि का वर्णन कीजिए। 3
5. (क) मांस उत्पाद तैयार करने के लिए डिब्बाबंद करने संबंधी प्रक्रिया की चर्चा कीजिए। 5
- (ख) डिब्बाबंद मांस उत्पादों की विकृतियों के विभिन्न प्रकारों की सूची तैयार कीजिए। 2
- (ग) मांस उत्पादों में द्रव धूम्रन के लाभ क्या हैं ? 3
6. (क) मांस संसाधन (meat curing) की विभिन्न विधियों का वर्णन कीजिए। 6
- (ख) संसाधित मांस के स्थिर गुलाबी रंग का विकास किस प्रकार किया जाता है ? 4
7. निम्नलिखित मांस उत्पादों के प्रसंस्करण के प्रवाह आरेख बनाइए :  $2\frac{1}{2} \times 4 = 10$
- (क) व्यावसायिक बेकन

(ख) मीट पैटीज

(ग) मीट पिकल

(घ) सॉसेज

8. निम्नलिखित पर संक्षिप्त टिप्पणियाँ लिखिए :  $2\frac{1}{2} \times 4 = 10$

(क) संयोजन परिरक्षण

(ख) उत्तरी भारत के मांस उत्पाद

(ग) टुकड़ों में कटे (चंक्रड) मांस के उत्पाद

(घ) परिरक्षण