DIPLOMA IN MEAT TECHNOLOGY (DMT)

Term-End Examination December, 2023

BPVI-021 : FUNDAMENTALS OF FOOD AND MEAT SCIENCE

$Time: 2\ Hours$		2 Hours Maximum Marks : 50
No	•	(1) Answer any five questions. (2) All questions carry equal marks.
1.	(a) (b)	in the blanks (any <i>ten</i>): 10×1=10 mineral is essential for bone formation. Fats are concentrated source of Normal level of blood sugar is
	` ,	$mg/100 \ ml.$ Collagen is the most abundant protein. β -carotene is the precursor of

	(f)	Deficiency of iodine in the body causes a disease called
	(g)	Cooking of food is necessary to make it
	(h)	Highly resistant state of bacteria is known as
	(i)	is released in most of the allergic reactions.
	(j)	On Gram's staining, bacteria which looks blue or violet coloured are called Grambacteria.
	(k)	Optimum temperature for the growth of psychrophiles is
	(1)	In laboratory, culture media is used to grow
2.	(a)	Enlist the functions of food. 5
	(b)	Write down important signs of a good health.
3.	(a)	What are the causes, symptoms and control measures of diabetes mellitus?
	(b)	Describe the functions of proteins. 4
4.	(a)	Name at least <i>five</i> endocrine glands and hormones secreted by them.
	(b)	Describe the role of any <i>two</i> trace minerals in human body.

5.	(a)	What is Ketosis? Write main symptoms of
		Ketosis in human beings. 4
	(b)	Write down the functions of any two of
		them. 4
	(c)	Mention the clinical manifestation of allergic reactions.
6.	(a)	Describe the digestion and absorption of protein in human body.
	(b)	Explain any <i>one</i> high temperature preservation of food.
7.	(a)	Name <i>eight</i> different environmental sources of microbes.
	(b)	Write a detailed note on refrigeration and
	(8)	freezing of meat.
8.	Wri	te short notes on any two of the following:
		2×5=10
	(a)	Water-soluble vitamins
	(b)	Food-borne diseases
	(c)	Packaging of meat
	(\mathbf{c})	i ackasing of incat

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

[4]

दिसम्बर, 2023

बी. पी. वी. आई.-021 : आहार और मांस विज्ञान के मूल सिद्धान्त

समय : 2 घण्टे अधिकतम अंक : 50

नोट: (1) किन्हीं पाँच प्रश्नों के उत्तर दीजिए।

(2) सभी प्रश्नों के अंक समान हैं।

- 1. निम्नलिखित में से किन्हीं **दस** रिक्त स्थानों की पूर्ति कीजिए : $10 \times 1 = 10$
 - (क) खिनज, अस्थि निर्माण के लिए अनिवार्य है।
 - (ख)वसा, क सांद्रित स्रोत होत हैं।
 - (ग) रक्त शर्करा का सामान्य स्तर """ मि.ग्रा./100 मिली. है।

(घ) कॉलेजन भरपूर मात्रा में पाया जाने वाला एक पोटोन है।
(ङ) β-कैरोटीन, ''''' का पूर्ववर्ती है।
(च) शरीर में आयोडीन की कमी के कारण नामक रोग हो जाता है।
(छ) खाने को बनाने के लिए उसे पकाना आवश्यक है।
(ज) जीवाणु की उच्च प्रतिरोधी स्थिति को कहा जाता है।
(झ) अधिकांश ऐलर्जिक अभिक्रियाओं में निर्मुक्त होता है।
(ञ) ग्रैम अभिरंजित करने पर जो जीवाणु नीले या बैंगनी रंग के नजर आते हैं, उन्हें ग्रैम जीवाणु कहते हैं।
(ट) शीतरागियों की संवृद्धि के लिए इष्टतम तापमान होता है।
(ठ) की संवृद्धि के लिए प्रयोगशाला मे संवर्धन माध्यम का उपयोग किया जाता है।

2.	(क)भोजन के कार्यों की सूची तैयार कीजिए।	5
	(ख)अच्छे स्वास्थ्य के महत्वपूर्ण लक्षण लिखिए।	5
3.	(क)डायबिटोज मैलीटस के कारण, लक्षण और नियंत्र	ण
	के उपायों के बारे में लिखिए।	6
	(ख)प्रोटीन के कार्यों का वर्णन कीजिए।	4
4.	(क)कम-से-कम पाँच अंत:स्रावी ग्रंथियों और उन	के
	द्वारा स्नावित किए जाने वाले हार्मोनों के न	ĮΗ
	लिखिए।	5
	(ख)मानव शरीर में पाए जाने किन्हीं दो लेश खनि	जो
	की भूमिका का वर्णन कीजिए।	5
5.	(क)कीटोसिस क्या है ? मनुष्य में कीटोसिस के प्रमु	ख
	लक्षण लिखिए।	4
	(ख)आमाशय रस के घटकों के नाम लिखिए। उनमें	से
	किन्हीं दो के कार्य लिखिए।	4
	(ग) ऐलर्जिक अभिक्रिया की चिकित्सीय अभिव्यवि	रू स्त
	का उल्लेख कीजिए।	2
6.	(क)मानव शरीर में प्रोटीन के पाचन और अवशोष	ण
	का वर्णन कीजिए।	6

	(ख)आहार के किसी एक उच्च तापमान परिरक्षण	ग को
	व्याख्या कीजिए।	4
7.	(क)सूक्ष्मजीवों के आठ विभिन्न पर्यावरणीय स्रो	
	नाम लिखिए।	4
	(ख)मांस के हिमीकरण और हिमशीतित भंडारण	ग पर
	विस्तृत टिप्पणी लिखिए।	6
8.	निम्नलिखित में से किन्हीं दो पर संक्षिप्त टिप्	पणियाँ
	लिखिए : 2×	5=10
	(क)जल में घुलनशील विटामिन	
	(ख)खाद्यजनित बीमारियाँ	
	(ग) मांस की पैकेजिंग	