

**DIPLOMA IN MEAT TECHNOLOGY  
(DMT)**

**Term-End Examination**

**December, 2023**

**BPVI-023 : FRESH MEAT TECHNOLOGY**

*Time : 2 Hours*

*Maximum Marks : 50*

---

**Note :** (1) Answer any *five* questions.

(2) All questions carry equal marks.

---

---

1. Define the following (any *five*) : 5×2=10
- (i) Myofilament
  - (ii) Conditioning of meat
  - (iii) Meat quality
  - (iv) Bloom of meat
  - (v) Marbling
  - (vi) Cold shortening
  - (vii) Freezer burn
2. (i) Describe the structure of myofibril and myofilament of a skeletal muscle. 5
- (ii) Define rigor mortis and explain its different stages. 5

3. (i) Write notes on 'meat protein' and 'meat fat'. 5
- (ii) Describe the managerial factors that affect quality of meat. 5
4. (i) Explain the factors that affect tenderness of meat. 5
- (ii) What are the basic requisites to be followed in meat cutting ? 5
5. (i) Write about tenderization of meat by electrical stimulation. 5
- (ii) List the factors used to establish quality grades of meat carcass and explain any *one* factor. 5
6. (i) Describe the hot processing of meat carcass along with its advantages. 5
- (ii) Narrate the ideal handling practices of carcass and meat. 5
7. (i) Explain the storage of meat by refrigeration. 5
- (ii) Describe different freezing methods used for meat. 5
8. Write short notes on any *two* of the following :  
2×5=10
- (i) Water holding capacity of meat
- (ii) Texture of meat
- (iii) Effect of transportation on meat

**BPVI-023**

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

दिसम्बर, 2023

बी. पी. वी. आई.-023 : ताजा मांस प्रौद्योगिकी

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 पाँच को परिभाषित कीजिए :

5×2=10

- (i) पेशीतन्तु
- (ii) मांस का प्रानुकूलन
- (iii) मांस की गुणवत्ता
- (iv) मांस का ब्लूम
- (v) मार्बलिंग
- (vi) शीत कठोरण/लघुकरण
- (vii) हिमशीतित्र दाह

2. (i) कंकाल पेशी के पेशीतन्तुक और पेशीतन्तु की संरचना का वर्णन कीजिए। 5
- (ii) मृत्युज काठिन्य को परिभाषित कीजिए और इसकी विभिन्न प्रावस्थाओं की व्याख्या कीजिए। 5
3. (i) 'मांस प्रोटीन' और 'मांस वसा' पर टिप्पणियाँ लिखिए। 5
- (ii) मांस की गुणवत्ता को प्रभावित करने वाले प्रबंधकीय कार्यों का वर्णन कीजिए। 5
4. (i) मांस के मृदुकरण को प्रभावित करने वाले कारकों की व्याख्या कीजिए। 5
- (ii) मांस की कटाई करते समय पालन की जाने वाली मौलिक आवश्यकताएँ कौन-सी हैं ? 5
5. (i) वैद्युत उद्घोषन के द्वारा मांस के मृदुकरण के बारे में लिखिए। 5
- (ii) पशु शव/मांस की गुणवत्ता श्रेणियों को स्थापित करने के लिए उपयोग किए जाने वाले कारकों की सूची तैयार कीजिए और उनमें से किसी एक कारक की व्याख्या कीजिए। 5

6. (i) मांस शव के ताप प्रसंस्करण का वर्णन कीजिए  
और इसके लाभ लिखिए। 5
- (ii) पशु शव और मांस के आदर्श रख-रखाव के बारे  
में लिखिए। 5
7. (i) प्रशीतन के द्वारा मांस क भंडारण की व्याख्या  
कीजिए। 5
- (ii) मांस के लिए उपयोग की जाने वाली हिमीकरण  
की विभिन्न विधियों का वर्णन कीजिए। 5
8. निम्नलिखित में से किन्हीं दो पर संक्षिप्त टिप्पणियाँ  
लिखिए : 2×5=10
- (i) मांस की जलधारण क्षमता
- (ii) मांस का गठन
- (iii) मांस पर परिवहन का प्रभाव