

No. of Printed Pages : 6

**BPVI-024**

**DIPLOMA IN MEAT TECHNOLOGY  
(DMT)**

**Term-End Examination**

**December, 2023**

**BPVI-024 : PROCESSED MEAT TECHNOLOGY**

*Time : 2 Hours*

*Maximum Marks : 50*

---

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

(ii) All questions carry equal marks.

---

1. Define the following (any *ten*) : 10×1=10
- (a) Comminution
  - (b) Pasteurization
  - (c) Moist cooking
  - (d) Meat curing
  - (e) Meat emulsion
  - (f) Pickle curing
  - (g) Chunked meat products
  - (h) Enrobing
  - (i) Restructured meat products

**P. T. O.**

- (j) Back slopping in fermentation
  - (k) Purple staining of cans
  - (l) Antioxidant
2. (a) What are the purposes of meat processing ?  
4
- (b) Classify the meat products according to type of processing and particle size. 3
- (c) Enlist the purposes of preparation of emulsion based meat products. 3
3. (a) What is commercial sterilization ? Enlist the steps of meat canning. 2+2
- (b) What are the benefits of restructuring of meat ? 2
- (c) Write about the steps of enrobing of meat products. 4
4. (a) Define meat additives and give *four* examples. 2+2
- (b) Why chilled/ice water is added during meat emulsion preparation ? 2
- (c) What are the roles of adding binders and extenders during processing of meat products ? 4
5. (a) Explain the basic steps of sausage preparation. 4

- (b) How long hams are to be kept in the smoking chamber and why ? 3
- (c) What are the differences in dry and semidry sausages ? 3
6. (a) What are the advantages of curing ? 3
- (b) What are the chemical reactions during formation of pink colour of cured meat ? 3
- (c) What are the changes/stages of smoking in a smoke oven ? 4
7. (a) How can the cost of meat products be reduced ? 5
- (b) Enumerate *five* important edible by-products and *five* additives that can be used in meat products. 5
8. Write short notes on any *two* of the following :  
2×5=10
- (a) Meat Pickle
- (b) Meat Patty
- (c) Bacon

**BPVI-024**

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

सत्रांत परीक्षा

दिसम्बर, 2023

बी.पी.वी.आई-024 : प्रसंस्कृत मांस 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

(क) अवचूर्णन

(ख) पास्तेरीकरण/पाश्चरीकरण

(ग) आर्द्र पक्वन

(घ) मांस संसाधन

(ङ) मांस इमल्सन

(च) पिकल संसाधन

(छ) टुकड़ों में कटे (चकड़) मांस के उत्पाद

(ज) आलेपन/सज्जा

- (झ) पुनर्रचित मांस के उत्पाद  
 (ञ) किण्वन में बैक स्लोपिंग  
 (ट) डिब्बों में बैंगनी अभिरंजन  
 (ठ) प्रति-ऑक्सीकारक
2. (क) मांस प्रसंस्करण के उद्देश्य क्या हैं ? 4  
 (ख) प्रसंस्करण के प्रकार और कण आमाप (चंक) के आकार के आधार पर मांस उत्पादों को वर्गीकृत कीजिए। 3  
 (ग) इमल्सन आधारित मांस उत्पाद बनाने के उद्देश्यों की सूची तैयार कीजिए। 3
3. (क) व्यावसायिक निर्जमीकरण क्या है ? मांस को डिब्बाबंद करने की प्रक्रिया के चरणों की सूची बनाइए। 2+2  
 (ख) मांस की पुनर्रचना के लाभ क्या हैं ? 2  
 (ग) मांस उत्पादों को आलेपित (सज्जित) करने के चरणों के बारे में लिखिए। 4
4. (क) मांस योगज को परिभाषित कीजिए और उसके चार उदाहरण दीजिए। 2+2  
 (ख) मांस इमल्सन तैयार करने के दौरान द्रुतशीतित/बर्फ वाला पानी क्यों मिलाया जाता है ? 2  
 (ग) मांस उत्पादों के प्रसंस्करण के दौरान बंधनकारी कर्मकों और विस्तारकों को मिलाने की क्या भूमिकाएँ हैं ? 4

5. (क) सॉसेज बनाने के आधारभूत चरणों की व्याख्या कीजिए। 4  
 (ख) हैम को धूम्र कक्ष में कितनी देर तक और क्यों रखा जाता है ? 3  
 (ग) शुष्क और अर्ध-शुष्क सॉसेज में क्या अन्तर हैं ? 3
6. (क) संसाधन (curing) के लाभ क्या हैं ? 3  
 (ख) संसाधित मांस के गुलाबी रंग के निर्मित होने के दौरान होने वाली रासायनिक अभिक्रियाएँ कौन-सी हैं ? 3  
 (ग) धूम्र भट्टी (स्मोक ओवन) में धूम्रन के परिवर्तन/चरण कौन-से हैं ? 4
7. (क) मांस उत्पादों की कीमत को किस प्रकार कम किया जा सकता है ? 5  
 (ख) मांस उत्पादों में उपयोग किए जाने वाले किन्हीं पाँच महत्वपूर्ण खाद्य उप-उत्पादों के नाम लिखिए। 5
8. निम्नलिखित में से किन्हीं दो पर संक्षिप्त टिप्पणियाँ लिखिए :  $2 \times 5 = 10$   
 (क) मीट पिकल  
 (ख) मीट पैटीज  
 (ग) बेकन