

DIPLOMA IN MEAT TECHNOLOGY (DMT)

**Term-End Examination
June, 2014**

BPVI-024 : PROCESSED MEAT TECHNOLOGY

Time : 2 hours

Maximum Marks : 50

Note : Attempt any five questions. Questions No-1 is compulsory.

1. (a) Match the followings :

5

- | | |
|---|--------------------------------|
| (i) Dispersion and coating of fat globules. | (a) Fermented Products |
| (ii) Reduction in P ^H | (b) Restructured Meat products |
| (iii) Binding of meat pieces | (c) Canning |
| (iv) Heat treatment | (d) Emulsion Formation |
| (v) Dipping in solution before smoking | (e) Curing |

(b) Fill in the blanks with appropriate word/words. 5
(Any five).

(i) Equipment used for preparation of emulsion is.....

(ii) Drum like machine used for preparation of restructured meat product is called.....

(iii) Cured and smoked product prepared from leg portion of big carcass is known as.....

(iv) Meat of young sheep is called.....

(v) Meat of pig is called.....

(vi) Monosodium glutamate (MSG) is a commonly used.....enhancer in meat and meat products.

2. (a) Explain briefly the process of

(i) Emulsion formation 5

(ii) Canning 5

3. Write flow diagram for preparation of following 5+5
(*any two*)
- (i) Enrobed meat product
 - (ii) Restructured meat product
 - (iii) Sausages
4. (a) Write short note on (any two) 5+5
- (i) Hurdle Technology
 - (ii) Development of cured pink colour
 - (iii) Purpose of meat processing.
5. (a) Write the main functions of any five curing agents 5
- (b) Write short note on different methods of curing. 5
6. (a) Explain the functions performed by ice/ chilled water in preparation of meat emulsions 5

- (b) What is the role of binders and extenders used in meat products? Give two examples.
7. Write formulations for the following products **5+5**
(*any two*)
- (i) Sausages
 - (ii) Meat pickle
 - (iii) Curing solution Composition
8. Write short notes on the following (*any two*) **5+5**
- (i) Indigenous meat products of north India.
 - (ii) Intermediate moisture meat product
 - (iii) Economic Formulations

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

सत्रांत परीक्षा

जून, 2014

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

समय : 2 घण्टे

अधिकतम अंक : 50

नोट : किन्हीं पाँच प्रश्नों के उत्तर दीजिए। प्रश्न 1 का उत्तर देना अनिवार्य है।

1. (क) मिलान कीजिए:

5

- | | |
|--|-----------------------------|
| (i) वसा गोलिकाओं का परिक्षेपण एवं कोटिंग | (क) किण्वित उत्पाद |
| (ii) पी एच में कमी | (ख) पुनः संरचित माँस उत्पाद |
| (iii) मीट के टुकड़ों का बाँधन | (ग) डिब्बाबंदी |
| (iv) ऊष्मा उपचार | (घ) इम्लेशन निर्माण |
| (v) धूमन से पहले घोल में डुबोना | (च) क्यूरिंग |

- (ख) रिक्त स्थानों की पूर्ति **किन्हीं पाँच** उपयुक्त शब्द/शब्दों से कीजिए:
- (i) इन्फ्लेशन—निर्माण में प्रयुक्त उपकरण, _____ कहलाता है।
- (ii) पुनः संरचित माँस उत्पाद के निर्माण में प्रयुक्त ड्रम जैसी मशीन _____ कहलाती है।
- (iii) मृत सूअर की टाँग से निर्मित क्यूरड एवं धूमित (Smoked) उत्पाद, _____ कहलाता है।
- (iv) छोटी आयु की भेड़ (Young Sheep) का माँस _____ कहलाता है।
- (v) सूअर का माँस, _____ कहलाता है।
- (vi) मोनोसोडियम ग्लुटामेट (एम एस जी), माँस और माँस उत्पादों में सामान्य रूप से प्रयुक्त _____, संवर्धक (enhancer) है।
2. (क) निम्नलिखित की प्रक्रिया को संक्षेप में स्पष्ट कीजिए:
- (i) इन्फ्लेशन (पायस) निर्माण 5
- (ii) डिब्बाबंदी 5

3. निम्नलिखित (किन्हीं दो) के निर्माण का फलो रेखाचित्र दीजिए: 5+5
- (i) सुसज्जित (enrobed) माँस उत्पाद
 - (ii) पुनः संरचित (restructured) माँस उत्पाद
 - (iii) सौसेजिस
4. (क) संक्षेप में (किन्हीं दो) पर नोट लिखिए : 5+5
- (i) अवरोध प्रौद्योगिकी
 - (ii) क्यूरड गुलाबी रंग का विकास
 - (iii) माँस प्रसंस्करण के उद्देश्य
5. (क) किन्हीं पाँच क्यूरिंग कर्मकों के मुख्य प्रकार्यों को लिखिए। 5
- (ख) क्यूरिंग की विभिन्न विधियों पर संक्षेप में नोट लिखिए। 5
6. (क) माँस इम्लशनों के निर्माण में बर्फ/बर्फ के ढंडे पानी के कार्यों को स्पष्ट कीजिए। 5
- (ख) माँस उत्पादों में प्रयुक्त बाँधकों एवं विस्तारकों की भूमिका क्या है? दो उदाहरण दीजिए।

7. निम्नलिखित उत्पादों (किन्हीं दो) के निर्माण के सूत्रों को लिखिए:

5+5

- (i) सौसेजिस
- (ii) मीट का अचार
- (iii) क्यूरिंग घोल-संयोजन

8. संक्षेप में (किन्हीं दो) पर नोट लिखिए:

5+5

- (i) उत्तर भारत के देसी मॉस उत्पाद
- (ii) मध्यक नमी मॉस उत्पाद
- (iii) आर्थिक सूत्रीकरण

————— *** —————