

00022

DIPLOMA IN MEAT TECHNOLOGY (DMT)

Term-End Examination

June, 2016

BPVI-023 : FRESH MEAT TECHNOLOGY

Time : 2 hours

Maximum Marks : 50

Note : Answer any five questions. All questions carry equal marks. Question Number 1 is compulsory.

1. Answer briefly (Any ten) : 10x1=10
 - (a) Calpains
 - (b) Marination
 - (c) Rigor mortis
 - (d) Marbling
 - (e) WHC
 - (f) Chilling
 - (g) Thawing
 - (h) Thaw rigor
 - (i) Carcass
 - (j) Conformation
 - (k) Freezer burn
 - (l) Drip

2. Write on structure of a skeletal muscle with a suitable diagram. What is smooth muscle ? 8+2=10

3. What are the biochemical postmortem changes that occur in a muscle during formation of meat ? What is conditioning of meat ? 6+4=10

4. Write about chemical composition of meat. What is meat fat ? **8+2=10**
5. What is tenderness of meat ? Write the methods of making meat tender. What is rib eye area ? **2+6+2=10**
6. Draw the wholesale cuts of a goat carcass (Indian method). What are the objectives of cutting meat ? **6+4=10**
7. What do you mean by functional quality and sensory quality of meat ? What are the post-slaughter factors affecting meat quality ? Comment on meat colour. **3+4+3=10**
8. Write a note on 'meat cooking'. What is cold shortening ? What do you mean by Indian meat grading system ? **3+3+4=10**
-

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

सत्रांत परीक्षा

जून, 2016

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

समय : 2 घण्टे

अधिकतम अंक : 50

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

प्रश्न क्र. 1 करना अनिवार्य है।

1. (किन्हीं दस के) संक्षेप में उत्तर दीजिए : 10x1=10
- (a) कैल्पेन
 - (b) नमक-मसाला लगाकर मृदुकरण करना
 - (c) मृत्युज काठिन्य
 - (d) मार्बलिंग
 - (e) डब्ल्यू एच.सी.
 - (f) द्रुतशीतन
 - (g) हिमद्रवण
 - (h) हिमद्रव काठिन्य
 - (i) पशु शव
 - (j) संरूपण
 - (k) हिमशीतित दाह
 - (l) द्रप्स
2. कंकाल पेशी की संरचना को उचित रेखाचित्र की सहायता से लिखिए। चिकनी पेशी क्या है? 8+2=10

3. माँस बनने के दौरान पेशी में होने वाले मरणोत्तर जैवरासायनिक परिवर्तन कौन से हैं? माँस के अनुकूलन से आप क्या समझते हैं? 6+4=10
 4. माँस के रासायनिक संयोजन को लिखिए। माँस वसा क्या है? 8+2=10
 5. माँस का मृदुकरण क्या है? माँस को मृदु बनाने की विधियाँ क्या हैं? पसली नेत्र क्षेत्र क्या है? 2+6+2=10
 6. मृत बकरी के संपूर्ण कटे भागों का चित्र बनाइए (भारतीय विधि)। माँस कटाई के उद्देश्य क्या हैं? 6+4=10
 7. माँस की क्रियात्मक गुणवत्ता और संवेदी गुणवत्ता से आप क्या समझते हैं? कौन से मरणोत्तर कारक, माँस की गुणवत्ता को प्रभावित करते हैं? माँस के रंग पर टिप्पणी कीजिए। 3+4+3=10
 8. 'माँस-पकाने' पर नोट लिखिए। शीत कठोरण क्या है? माँस श्रेणीकरण की भारतीय प्रणाली से आप क्या समझते हैं? 3+3+4=10
-