

00455

DIPLOMA IN MEAT TECHNOLOGY (DMT)

Term-End Examination

June, 2018

BPVI-023 : FRESH MEAT TECHNOLOGY

Time : 2 hours

Maximum Marks : 50

Note : Attempt any five questions. Question no. 1 is compulsory. All questions carry equal marks.

-
-
1. Define the following (any ten) : 10x1=10
 - (a) Myofibril
 - (b) Voluntary muscle
 - (c) Homeostasis
 - (d) Cold shortening
 - (e) Ageing of meat
 - (f) Marbling
 - (g) Bloom of meat
 - (h) Feathering
 - (i) Yield grading
 - (j) Tenderstretch method
 - (k) Thaw rigor
 - (l) Bone darkening

 2.
 - (a) What are the differences between red and white fibers ? 3
 - (b) Explain the postmortem biochemical changes in a muscle. 7

 3.
 - (a) Write about meat proteins and meat fat. 5
 - (b) Explain the animal factors which affect meat quality. 5

4. (a) What are the major differences between DFD and PSE meat ? 4
- (b) How are pH and WHC of meat related ? 3+3
Write a note on tenderness of meat.
5. (a) How does grading help the producer and consumer of meat ? Describe the factors used to establish quality grades of carcass. 2+6
- (b) List the wholesale cuts of buffalo carcass. 2
6. (a) Explain the process of conditioning of meat. 4
- (b) Define hot processing. Write its advantages and disadvantages. 2+4
7. (a) What are the requirements of a vehicle for meat transport ? Write about the effects of transportation on meat quality. 2+3
- (b) Describe the physico-chemical changes during frozen storage of meat. 5
8. Write short notes on the following (any four) :
- (a) Electrical stimulation $2\frac{1}{2} \times 4 = 10$
- (b) Chilling of meat
- (c) Meat cutting
- (d) Connective tissue in meat
- (e) Functional qualities of meat
-

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

सत्रांत परीक्षा

जून, 2018

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

समय : 2 घण्टे

अधिकतम अंक : 50

नोट : किन्हीं पाँच प्रश्नों के उत्तर दीजिए। प्रश्न संख्या 1 का उत्तर देना अनिवार्य है। सभी प्रश्नों के अंक समान हैं।

1. परिभाषित कीजिए (किन्हीं दस को) : 10x1=10
 - (a) पेशीतंतुक (मायोफाइब्रिल)
 - (b) ऐच्छिक पेशी
 - (c) समस्थापन
 - (d) शीत कठोरण
 - (e) मांस का (कालप्रभावन) जरण
 - (f) मार्बलिंग
 - (g) मांस - ब्लूम
 - (h) पिच्छन
 - (i) उत्पादकता श्रेणीकरण
 - (j) मृदुतनन (टेन्डरस्ट्रेच) विधि
 - (k) हिमद्रव काठिन्य
 - (l) अस्थि अदीप्ति

2.
 - (a) लाल और श्वेत रेशों में क्या अंतर हैं? 3
 - (b) पेशी में मरणोत्तर जैवरासायनिक परिवर्तनों का वर्णन कीजिए। 7

3. (a) मांस प्रोटीन और मांस वसा के बारे में लिखिए। 5
 (b) मांस गुणवत्ता को प्रभावित करने वाले पशु संबंधी कारकों का वर्णन कीजिए। 5
4. (a) डी एफ डी और पी एस ई मांस के बीच मुख्य अंतर क्या हैं? 4
 (b) मांस का पी एच और डब्ल्यू एच सी कैसे संबद्ध है? 3+3
 मांस की मृदुता पर नोट लिखिए।
5. (a) मांस के उत्पादक और उपभोक्ता के लिए श्रेणीकरण 2+6
 कैसे सहायक होता है? मृत पशु की गुणवत्ता श्रेणियाँ स्थापित करने में प्रयुक्त कारकों का वर्णन कीजिए।
 (b) मृत भैंस के थोक टुकड़ों की सूची बनाइए। 2
6. (a) मांस प्रानुकूलन की प्रक्रिया का वर्णन कीजिए। 4
 (b) ताप प्रसंस्करण को परिभाषित कीजिए। इसके लाभ एवं 2+4
 हानियाँ लिखिए।
7. (a) मांस परिवहन के लिए वाहन संबंधी अनिवार्य बिंदु कौन 2+3
 से हैं? मांस गुणवत्ता पर परिवहन के प्रभावों को लिखिए।
 (b) मांस के हिमशीतित भंडारण के दौरान उत्पन्न 5
 भौतिक-रसायनिक परिवर्तनों का वर्णन कीजिए।
8. संक्षेप में किन्हीं चार पर नोट लिखिए : $2\frac{1}{2} \times 4 = 10$
 (a) वैद्युत उद्दीपन
 (b) मांस का हिमशीतन
 (c) मांस की कटाई
 (d) मांस में संयोजी ऊतक
 (e) मांस की क्रियात्मक गुणवत्ता