

00333

DIPLOMA IN MEAT TECHNOLOGY (DMT)

Term-End Examination

June, 2018

BPVI-024 : PROCESSED MEAT TECHNOLOGY

Time : 2 hours

Maximum Marks : 50

*Note : Answer five questions. Question No. 1 is compulsory.
All questions carry equal marks.*

1. Define the following : (any ten) 10x1=10
- (a) Canning
 - (b) Broiling
 - (c) Starter culture
 - (d) Pickle curing
 - (e) Emulsifier
 - (f) Extender
 - (g) Flat souring
 - (h) Meat broth
 - (i) Sausage
 - (j) Vindaloo
 - (k) Enrobing of meat
 - (l) Fermentation
2. (a) What are the advantages of meat processing ? Classify meat products according to type of processing. 3+2
- (b) Write short notes on : 5
- (i) Intermediate moisture meat and
 - (ii) Microwave cooking

3. (a) List the meat curing agents. Write advantages and disadvantages of different curing methods. **2+4**
- (b) Why is smoking done for some meat products ? Name important stages of smoking and cooking of meat product. **2+2**
4. (a) Write the functions of any six additives used for meat processing. **6**
- (b) What are the characteristics of economic formulations ? **4**
5. (a) Name popular indigenous and exotic meat products available in India. **3**
- (b) What is commercial sterilization ? Describe the process. **2+5**
6. (a) List the ingredients used for restructuring of meat products. Narrate two methods of restructuring of meat. **2+4**
- (b) Write about two popular enrobed meat products. **4**
7. (a) Discuss the processing steps of commercial ham production. **5**
- (b) Write the characteristics of fermented meat products. Give the steps for preparation of dry sausage. **2+3**
8. Write short notes on **any four** of the following :
- (a) Meat pickle **4x2½=10**
- (b) Meat preservatives
- (c) Comminution
- (d) Spoilage of canned meat
- (e) Meat patties
-

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

सत्रांत परीक्षा

जून, 2018

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

समय : 2 घण्टे

अधिकतम अंक : 50

नोट : कुल पाँच प्रश्नों के उत्तर दीजिए। प्रश्न सं. 1 करना अनिवार्य है।
सभी प्रश्नों के समान अंक हैं।

1. निम्नलिखित को परिभाषित कीजिए : (किन्हीं दस को) 10x1=10
 - (a) डिब्बाबंदी
 - (b) ब्राइलिंग
 - (c) आरंभक संवर्धन (Starter culture)
 - (d) अचार संसाधन (पिकल क्यूरिंग)
 - (e) इमल्सीकारक
 - (f) विस्तारक
 - (g) डिब्बाबंद उत्पाद का खट्टा हो जाना
 - (h) माँस का शोरबा (ब्रॉथ)
 - (i) सोसेज
 - (j) विनडालू
 - (k) माँस का आलेपन
 - (l) किण्वन
2. (a) माँस प्रसंस्करण के लाभ क्या हैं? माँस उत्पादों को 3+2
प्रसंस्करण-प्रकार के आधार पर वर्गीकृत कीजिए।
 - (b) संक्षेप में नोट लिखिए : 5
 - (i) मध्यवर्ती आर्द्रता माँस और
 - (ii) माइक्रोवेव में पकाना (कुकिंग)

3. (a) मांस संसाधन (क्यूरिंग) कर्मकों की सूची बनाइए। 2+4
विभिन्न संसाधन (क्यूरिंग) विधियों के लाभ एवं हानियों को लिखिए।
- (b) कुछ मांस उत्पादों का धूमन क्यों किया जाता है? मांस 2+2
उत्पाद के धूमन एवं कुकिंग (पक्वन) के महत्वपूर्ण चरणों के नाम लिखिए।
4. (a) मांस प्रसंस्करण के लिए प्रयुक्त किन्हीं छह योगजों के 6
प्रकार्य लिखिए।
- (b) कम कीमत की व्यंजन विधियों की विशेषताएँ क्या हैं? 4
5. (a) भारत में उपलब्ध प्रचलित देसी एवं विदेशी मांस उत्पादों 3
के नाम लिखिए।
- (b) व्यावसायिक निर्जर्मीकरण क्या है? प्रक्रिया का वर्णन 2+5
कीजिए।
6. (a) मांस उत्पादों के पुनर्रचन में प्रयुक्त सामग्रियों की सूची 2+4
बनाइए। मांस के पुनर्रचन की किन्हीं दो विधियों का वर्णन कीजिए।
- (b) किन्हीं दो प्रचलित आलेपित मांस उत्पादों के बारे में 4
लिखिए।
7. (a) व्यावसायिक हैम उत्पादन के प्रसंस्करण संबंधी चरणों 5
की चर्चा कीजिए।
- (b) किण्वित मांस उत्पादों की विशेषताओं को लिखिए। शुष्क 2+3
(dry) सॉसेज निर्माण संबंधी चरणों को लिखिए।
8. संक्षेप में किन्हीं चार पर नोट लिखिए : $4 \times 2\frac{1}{2} = 10$
- (a) मांस का अचार
- (b) मांस परिरक्षक
- (c) अवचूर्णन
- (d) डिब्बाबंद मांस में उत्पन्न विकृति
- (e) मांस पैटिज