

00855

No. of Printed Pages : 8

BPVI-021

DIPLOMA IN MEAT TECHNOLOGY

(DMT)

Term-End Examination, 2019

**BPVI-021 : FUNDAMENTALS OF FOOD AND
MEAT SCIENCE**

Time : 2 Hours]

[Maximum Marks : 50

Note : Attempt any five questions. All questions carry equal marks.

1. Fill in the blanks (any ten) : [10×1=10]
- (a) Carbohydrates are important source of
 - (b) Some Carbohydrate is stored in the body muscles as.....
 - (c) A typical adult mammalian muscle contains.....
.....percent water.
 - (d) The hormone associated with milk let down in mammal is known as.....
 - (e) Bile is essential for the digestion of.....

- (f) Cooking of food is necessary to make it palatable and
 - (g) In Gram Staining Technique,..... is used to stain bacteria.
 - (h) Goitre is caused due to deficiency of.....
 - (i) Bacteria reproduce by a process called
 - (j) The process of complete destruction of all viable micro-organisms through canning, autoclaving etc.is called.....
 - (k) Bacteria that show optimum growth at a temperature range of 30-35°C are called.....
.....
 - (l) Sterilization of laboratory glassware by dry heat is generally done in
2. (a) Write important functions of the food. [3]
- (b) Define body building foods with examples. [3]
- (c) List the diseases which can be managed by the intake of dietary fibres. [2]

- (d) What do you understand by essential Amino Acids ? [2]
3. (a) Enlist the functions of Proteins. [2]
- (b) Define Meat. [2]
- (c) Discuss Biochemical constituents of Muscle. [3]
- (d) Write the functions of any one Trace Element. [3]
4. (a) What are Triglycerides ? Explain with examples. [3]
- (b) Name four fat soluble and two water soluble vitamins. [3]
- (c) Write the symptoms of Ketosis. [2]
- (d) What are the industrial uses of Lipids ? [2]
5. (a) Name the conditions caused by deficiency of vitamins of B-Complex group. [3]
- (b) What are the functions of Calcium in our body ? [4]
- (c) Write various Secretions of human stomach and their actions. [3]

6. (a) Differentiate between Food Infection and Food Intoxication. [3]
- (b) What are the Clinical Manifestations of Allergy ? [3]
- (c) List 8 important Food Borne Diseases. [4]
7. (a) Describe the preservation of meat by chilling and freezing. [4]
- (b) Write a detailed note on the Irradiation of foods. [4]
- (c) List various methods of Meat Packaging. [2]
8. Write short notes on the following (**any four**) : [4×2.5=10]
- (a) Vitamin D
- (b) Diabetes
- (c) Bile Salts
- (d) Canning of meat products
- (e) Microbial Growth Curve

----- X -----

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

सत्रांत परीक्षा, 2019

बी.पी.वी.आई.-021 : आहार और माँस विज्ञान के
मूल सिद्धान्त

समय : 2 घण्टे

अधिकतम अंक : 50

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

1. रिक्त स्थानों की पूर्ति कीजिए (किन्हीं दस): [10×1=10]
- (क) कार्बोहाइड्रेट,.....के महत्वपूर्ण स्रोत हैं।
- (ख) कुछ कार्बोहाइड्रेट.....के रूप में देह .पेशियों में
भंडारित हो जाते हैं।
- (ग) एक विशिष्ट स्तनी (मैमेलियन) पेशी में%
जल होता है।
- (घ) स्तनधारियों में दुग्ध-स्रवण से संबद्ध हार्मोन,.....
कहलाता है।

- (ड) पित्त,.....के पाचन के लिए अनिवार्य है।
- (च) भोजन को पकाना अनिवार्य है, ताकि यह स्वादिष्ट और में आसान हो।
- (छ) ग्राम स्टेनिंग तकनीक (अभिरंजन) में,.....का इस्तेमाल जीवाणु को अभिरंजन करने के लिए किया जाता है।
- (ज) ग्वाइटर,.....की कमी से होता है।
- (झ) जीवाणु,.....नामक प्रक्रिया से पैदा होते हैं।
- (ञ) डिब्बाबंदी, ऑटोक्लेविंग के माध्यम से सभी जीवनक्षम (viable) सूक्ष्मजीवों के संपूर्ण नाश की प्रक्रिया,..... कहलाती है।
- (ट) 30° से 35° से० तक के तापमान पर बेहतर वृद्धि दर्शाने वाले जीवाणु,.....कहलाते हैं।
- (ठ) प्रयोगशाला में प्रयुक्त काँच के पात्रों को शुष्क ऊष्मा द्वारा कीटाणुरहित बनाने का कार्य आमतौर पर..... में किया जाता है।
2. (क) खाद्यपदार्थ के महत्वपूर्ण प्रकार्य लिखिए। [3]
- (ख) देह निर्माणकारी खाद्यपदार्थों को उदाहरण सहित परिभाषित कीजिए। [3]

- (ग) आहारिय रेशा के अंतर्ग्रहण से नियंत्रित किए जाने वाले रोगों की सूची बनाइए। [2]
- (घ) अनिवार्य अमीनो अम्लों से आप क्या समझते हैं ? [2]
3. (क) प्रोटीन के प्रकार्य लिखिए। [2]
- (ख) मीट की परिभाषा दीजिए। [2]
- (ग) पेशी के जैवरासायनिक संघटकों की चर्चा कीजिए। [3]
- (घ) किसी एक ट्रेस अवयव के प्रकार्य लिखिए। [3]
4. (क) ट्राइग्लाइसराइड क्या है ? उदाहरण देते हुए स्पष्ट कीजिए। [3]
- (ख) किन्हीं चार वसा में घुलनशील और दो जल में घुलनशील विटामिनों के नाम लिखिए। [3]
- (ग) केटोसिस के लक्षण लिखिए। [2]
- (घ) लिपिड के औद्योगिक उपयोग क्या हैं ? [2]
5. (क) बी-कॉम्प्लैक्स समूह के विटामिनों की कमी से उत्पन्न दशाओं के नाम लिखिए। [3]
- (ख) हमारे शरीर में कैल्शियम के प्रकार्य क्या हैं ? [4]

- (ग) मानव जठर (आमाशय) से निकलने वाले विविध स्रावों और इनकी क्रियाओं के बारे में लिखिए। [3]
6. (क) खाद्य संक्रमण और खाद्य विषाक्तता में अंतर स्पष्ट कीजिए। [3]
- (ख) एलर्जी होने पर नजर आने वाले लक्षण कौन से हैं ? [3]
- (ग) किन्हीं 8 महत्वपूर्ण खाद्यजनित रोगों की सूची बनाइए। [4]
7. (क) द्रुतशीतन और हिमशीतन द्वारा मीट परिरक्षण का वर्णन कीजिए। [4]
- (ख) खाद्य पदार्थों के विकिरण पर सविस्तार नोट लिखिए। [4]
- (ग) मीट पैकेजिंग की विविध विधियों की सूची बनाइए। [2]
8. संक्षेप में नोट लिखिए (किन्हीं चार पर) : [4×2.5=10]
- (क) विटामिन डी
- (ख) मधुमेह
- (ग) पित्त लवण
- (घ) मीट उत्पादों की डिब्बाबंदी
- (ङ) सूक्ष्मजीवीय वृद्धि वक्र