

No. of Printed Pages : 9

**BPVI-024**

**DIPLOMA IN MEAT TECHNOLOGY**

**Term-End Examination**

**June, 2020**

**BPVI-024 : PROCESSED MEAT TECHNOLOGY**

*Time : 2 Hours*

*Maximum Marks : 50*

---

*Note : (i) Answer any five questions.*

*(ii) All questions carry equal marks.*

---

1. Define any *ten* of the following : 1 each

- (a) Starter culture
- (b) Pickling
- (c) Moist heat cooking
- (d) Enrobing
- (e) Back sloping in fermentation
- (f) Purple staining of cans
- (g) Restructured meat products

**P. T. O.**

- (h) Emulsion
  - (i) Comminution
  - (j) Retort pouch
  - (k) Chunked meat products
  - (l) Least cost formulations
2. (a) Why are meat emulsion prepared ? 4
- (b) How is the stability of meat emulsion affected ? 4
- (c) Name some ingredients used for battering of meat and meat products. 2
3. (a) What is intermediate moisture meat ? 2
- (b) Write the important steps for preparation of restructured meat products. 4
- (c) Explain different cooking methods. 4
4. (a) What is meat curing ? 2
- (b) Enlist the advantages of meat curing. 3
- (c) Write briefly about the method of meat curing. 5

4. (a) What are chunked meat products ? 2
- (b) Define commercial sterilization. Give its steps. 4
- (c) Why the filled cans should be exhausted before sealing ? 2
- (d) What is the role of BHA in restructured meat products ? 2
6. (a) Discuss any *four* important binders and extenders used for preparation of meat products. 8
- (b) Name edible byproducts that are used in meat products. 2
7. Write the important role of the following ingredients in meat products (any *five*) : 2 each
- (a) Salt
- (b) Sugar
- (c) Phosphate

- (d) Sodium nitrite
- (e) Monosodium glutamate
- (f) Spices
- (g) Sodium ascorbates

8. Explain the following :

- (a) Emulsification 3
- (b) Fermentation 3
- (c) Hurdle Technology 4

**BPVI-024**

माँस प्रौद्योगिकी में डिप्लोमा

सत्रांत परीक्षा

जून, 2020

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

समय : 2 घण्टे

अधिकतम अंक : 50

नोट : (i) किन्हीं पाँच प्रश्नों के उत्तर दीजिए।

(ii) सभी प्रश्नों के अंक समान हैं।

1. निम्नलिखित में से किन्हीं दस को परिभाषित कीजिए :

प्रत्येक 1

(क) आरंभक संवर्धन

(ख) अचार बनाना

(ग) आर्द्र ताप पक्वण

- (घ) आलोपन/सज्जा
- (ङ) किण्वन में बैक स्लोपिंग
- (च) डिब्बों में जामुनी धब्बे
- (छ) पुनर्रचित मीट उत्पाद
- (ज) इमल्शन
- (झ) अवचूर्णन
- (ञ) रिटॉर्ट पाऊच
- (ट) चंकूड माँस उत्पाद
- (ठ) न्यूनतम लागत सूत्रीकरण
2. (क) माँस इमल्शन क्यों तैयार किए जाते हैं ? 4
- (ख) माँस इमल्शन की स्थिरता कैसे प्रभावित होती है ? 4
- (ग) माँस और माँस उत्पादों की बैटरिंग में प्रयुक्त सामग्रियों के नाम लिखिए। 2

3. (क) मध्यवर्ती आर्द्रता का माँस क्या है ? 2
- (ख) पुनर्रचित माँस उत्पाद बनाने के महत्वपूर्ण चरण लिखिए। 4
- (ग) विभिन्न कुकिंग विधियों का वर्णन कीजिए। 4
4. (क) मीट संसाधन क्या है ? 2
- (ख) मीट संसाधन के लाभ लिखिए। 3
- (ग) मीट संसाधन की विधि का संक्षेप में वर्णन कीजिए। 5
5. (क) चकड मीट उत्पाद क्या हैं ? 2
- (ख) वाणिज्यिक निर्जर्मीकरण की परिभाषा दीजिए। इसके चरण लिखिए। 4
- (ग) भरे हुए डिब्बों को सीलबंदी से पहले निर्वातित क्यों किया जाना चाहिए ? 2

- (घ) पुनर्रचित माँस उत्पादों में बी. एच. ए. की भूमिका क्या है ? 2
6. (क) मीट उत्पाद बनाने में प्रयुक्त किन्हीं चार महत्वपूर्ण बाँधकों और विस्तारकों की चर्चा कीजिए। 8
- (ख) मीट उत्पादों में प्रयुक्त खाद्य उपोत्पादों के नाम लिखिए। 2
7. मीट उत्पादों में प्रयुक्त निम्नलिखित में से किन्हीं पाँच सामग्रियों की महत्वपूर्ण भूमिका लिखिए : प्रत्येक 2
- (क) नमक
- (ख) चीनी
- (ग) फॉस्फेट
- (घ) सोडियम नाइट्राइट



(ड) मोनोसोडियम ग्लूटामेट

(च) मसाले

(छ) सोडियम ऐस्कॉरबेट

8. निम्नलिखित के बारे में लिखिए :

(क) पायसीकरण

3

(ख) किण्वन

3

(ग) अवरोध तकनीक

4