

No. of Printed Pages : 9

BPVI-024

[2]

BPVI-024

DIPLOMA IN MEAT TECHNOLOGY

(DMT)

Term-End Examination

June, 2021

BPVI-024 : PROCESSED MEAT TECHNOLOGY

Time : 2 Hours

Maximum Marks : 50

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

1. (a) Write whether the following sentences are True or False : 5
- (i) Microbes are used to prepare fermented meat products.
- (ii) MSG is an emulsifying agent.
- (iii) Roasting is a method of moist heat cooking.

- (iv) Artery pumping is an example of pickle curing.
- (v) Sausage is a chunked meat product.
- (b) Fill in the blanks (any **five**) : 5
- (i) Combination of preservation process is called
- (ii) Broiling is a heat cooking.
- (iii) is a stable mixture of two immiscible substances.
- (iv) is an enrobed meat product.
- (v) Bacon is a cured meat product obtained from of pork carcass.
- (vi) Maximum permissible limit of sodium nitrite in meat product is ppm.
2. Draw the flow diagram of processing of the following meat products : 3+3+4
- (a) Salami
- (b) Commercial Ham
- (c) Sausages

P. T. O.

[3]

BPVI-024

3. (a) Write about two popular indigenous chunked meat products. 5
(b) Describe methods of restructuring of meat. 5
4. Write short notes on the following : 5+5
(a) Hurdle technology
(b) Liquid smoking
5. Write briefly about the following : 3+3+4
(a) Preservatives for different meat products
(b) Enrobing of meat
(c) Least cost formulation of meat product
6. (a) Define food additives.
(b) Write the functions of chilled water or ice during emulsification of meat.
(c) Why binders/extenders are used in a meat product ?
(d) Write the advantages of smoking of meat.

2+3+3+2

P. T. O.

[4]

BPVI-024

7. Write briefly about the processing of the following products (any *two*) : 5+5
(a) Kabab
(b) Meat patties
(c) Meat pickle
8. (a) Name popular indigenous and exotic meat products available in India. 3+2+5
(b) What is commercial sterilization ?
(c) Describe the process of commercial sterilization.

[5]

BPVI-024

BPVI-024

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

सत्रांत परीक्षा

जून, 2021

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

समय : 2 घण्टे

अधिकतम अंक : 50

नोट : किन्हीं पाँच प्रश्नों के उत्तर दीजिए। सभी प्रश्नों के

अंक समान हैं।

1. (क) बताइए कि क्या निम्नलिखित कथन सही हैं या

गलत : 5

(i) जीवाणु/रोगाणुओं का इस्तेमाल किण्वित मीट

उत्पाद तैयार करने में किया जाता है।

(ii) एम. एस. जी. एक पायसीकारक है।

P. T. O.

[6]

BPVI-024

(iii) भूनना, आर्द्र ताप से भोजन पकाने की एक

विधि है।

(iv) धमनी पंपिंग, पिकल संसाधन का एक

उदाहरण है।

(v) सॉसेज, एक टुकड़ेदार मीट उत्पाद है।

(ख) रिक्त स्थानों की पूर्ति कीजिए (किन्हीं पाँच) :5

(i) संयोजन परिरक्षण, कहलाता है।

(ii) सेंकना (ब्रॉयलिंग), ताप में भोजन

पकाने की विधि है।

(iii), दो अमिश्रणीय पदार्थों का स्थायी

मिश्रण है।

(iv) आलेपित मीट उत्पाद है।

[7]

BPVI-024

- (v) बेकन, मृत सूअर के से प्राप्त संसाधित मीट उत्पाद है।
- (vi) मीट उत्पाद में सोडियम नाइट्राइट की अधिकतम अनुमेय मात्रा पी. पी. एम. है।

2. निम्नलिखित मीट उत्पादों के प्रसंस्करण का क्रम-प्रवाह आरेख खींचिए : 3+3+4

- (क) सलामी
(ख) व्यावसायिक हॉम
(ग) सॉसेज

3. (क) किन्हीं दो प्रचलित देसी टुकड़ेदार मीट उत्पादों के बारे में लिखिए। 5

(ख) मीट के पुनर्रचन की विधियों का वर्णन कीजिए।

5

P. T. O.

[8]

BPVI-024

4. संक्षेप में नोट लिखिए :

- (क) अवरोध प्रौद्योगिकी
(ख) तरल धूम्रन

5. संक्षेप में व्यक्त कीजिए :

3+3+4

- (क) विभिन्न मीट उत्पादों के लिए परिरक्षक
(ख) मीट का आलेपन/सज्जा
(ग) मीट उत्पादों का न्यूनतम लागत सूत्रीकरण

6. (क) खाद्य योज्यों की परिभाषा दीजिए।

(ख) मीट के इमल्सीकरण के दौरान बर्फ जैसे ठंडे पानी या बर्फ के प्रकार्य लिखिए।

(ग) मीट उत्पाद में बँधनकारी कर्मकों/विस्तारकों का प्रयोग क्यों किया जाता है ?

(घ) मीट के धूम्रन के लाभ लिखिए।

2+3+3+2

7. निम्नलिखित उत्पादों में से किन्हीं दो के प्रसंस्करण के बारे में संक्षेप में लिखिए : 5+5
- (क) कबाब
- (ख) मीट पैटिज
- (ग) मीट का अचार
8. (क) भारत में उपलब्ध प्रचलित देसी और विदेशी मीट उत्पादों के नाम लिखिए।
- (ख) वाणिज्यिक निर्जर्मीकरण क्या है ?
- (ग) वाणिज्यिक निर्जर्मीकरण की प्रक्रिया का वर्णन कीजिए। 3+2+5