

No. of Printed Pages : 6

BPVI-023

**DIPLOMA IN MEAT TECHNOLOGY
(DMT)**

Term-End Examination

June, 2022

BPVI-023 : FRESH MEAT TECHNOLOGY

Time : 2 Hours

Maximum Marks : 50

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

(ii) *All questions carry equal marks.*

1. Define any **ten** of the following : 10×1=10

- (i) Sarcolemma
- (ii) Marbling
- (iii) Homeostasis
- (iv) Acid rigor
- (v) Resolution of rigor
- (vi) DFD meat
- (vii) Eating quality of meat
- (viii) Bloom of meat
- (ix) Retail cuts of meat

P. T. O.

- (x) Flank streaking
 - (xi) Drip
 - (xii) Thawing of meat
2. (i) Describe the structure of myofibril along with a suitable diagram. 5
- (ii) Define rigor mortis. Explain its stages. 2+3
3. (i) Briefly describe meat protein and meat fat. $2\frac{1}{2} + 2\frac{1}{2}$
- (ii) Briefly narrate the animal factors that affect meat quality. 5
4. (i) Enlist the post-slaughter factors that affect meat quality. Explain the effect of any *one* such factor. 2+3
- (ii) Define water holding capacity. How is it related with pH of meat ? 2+3
5. (i) How does meat tenderness get affected by different pre-slaughter and post-slaughter factors ? 5
- (ii) Explain wholesale cuts of pork carcass along with a diagram. 5
6. (i) Describe the specifications for mutton as per the Indian Grading and Marketing Rules, 1991. 5

- (ii) Explain the tenderization of meat by tender stretch method and tender cut process. 3+2
7. (i) What is hot processing of carcass ? Write its advantages and disadvantages. 1+4
- (ii) Enlist the freezing methods used for meat. Explain any **one** method. 2+3
8. Write short notes on any **two** of the following :
5 each
- (i) Conditioning of meat
- (ii) Carcass evaluation
- (iii) Electrical stimulation of carcass

BPVI-023

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

सत्रांत परीक्षा

जून, 2022

बी. पी. वी. आई.-023 : ताजा 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 :

10×1=10

- (i) सार्कोलेमा
- (ii) मार्बलिंग
- (iii) समस्थापन
- (iv) अम्ल काठिन्य
- (v) काठिन्य का वियोजन

- (vi) डी. एफ. डी. मीट
- (vii) मीट की खाद्य गुणवत्ता
- (viii) मीट का ब्लूम
- (ix) मीट के फुटकर टुकड़े
- (x) बाजू रेखण
- (xi) ड्रिप
- (xii) मीट का हिमद्रवण
2. (i) मायोफाइब्रिल की संरचना का वर्णन, उचित रेखाचित्र बनाकर कीजिए। 5
- (ii) मृत्युज काठिन्य की परिभाषा दीजिए। इसके चरणों का वर्णन कीजिए। 2+3
3. (i) मीट प्रोटीन और मीट वसा का संक्षेप में वर्णन कीजिए। $2\frac{1}{2} + 2\frac{1}{2}$
- (ii) मीट गुणवत्ता को प्रभावित करने वाले पशु कारकों का संक्षेप में वर्णन कीजिए। 5
4. (i) वध-पश्चात् माँस की गुणवत्ता को प्रभावित करने वाले कारकों की सूची बनाइए। ऐसे किसी एक कारक के प्रभाव का वर्णन कीजिए। 2+3
- (ii) जल धारण क्षमता को परिभाषित कीजिए। मीट के पी. एच. से यह कैसे संबंधित है ? 2+3

5. (i) मीटी मृदुता, विभिन्न वध-पूर्व और वध-पश्चात् कारकों से कैसे प्रभावित होती है ? 5
- (ii) मृत सूअर के थोक टुकड़ों का रेखाचित्र बनाकर वर्णन कीजिए। 5
6. (i) भारतीय श्रेणीकरण और विपणन नियम, 1991 के अनुसार भेड़ के मीट संबंधी विनिर्देशों का वर्णन कीजिए। 5
- (ii) मीट के मृदुकरण का वर्णन, मृदुतनन विधि और मृदु कटाई प्रक्रिया द्वारा कीजिए। 3+2
7. (i) पशु शव का ताप प्रसंस्करण क्या है ? इसके लाभ एवं दोष लिखिए। 1+4
- (ii) मीट हेतु प्रयुक्त हिमशीतन विधियों की सूची बनाइए। किसी एक विधि का वर्णन कीजिए। 2+3
8. निम्नलिखित में से किन्हीं दो पर संक्षिप्त टिप्पणियाँ लिखिए : प्रत्येक 5
- (i) मीट का प्रानुकूलन
- (ii) पशु शव का मूल्यांकन
- (iii) पशु शव का वैद्युत उद्दीपन