

No. of Printed Pages : 6

**BPVI-023**

**DIPLOMA IN MEAT TECHNOLOGY  
(DMT)**

**Term-End Examination**

**June, 2023**

**BPVI-023 : FRESH MEAT TECHNOLOGY**

*Time : 2 Hours*

*Maximum Marks : 50*

---

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

(ii) *All questions carry equal marks.*

---

---

1. Define any *five* of the following : 2×5 = 10
  - (i) Resolution of rigor
  - (ii) Essential amino acids
  - (iii) DFD meat
  - (iv) Yield grading of carcass
  - (v) Conditioning of meat
  - (vi) Hot processing
  
2. (a) Describe the structure of skeletal muscle fiber along with diagram. 7
  - (b) Differentiate between skeletal muscle and smooth muscle. 3

**P. T. O.**

3. (a) Define rigor mortis and explain its stages. 5
- (b) Give the composition of chicken *or* lamb and explain the factors affecting composition of meat. 1+4=5
4. (a) Narrate the animal factors that affect the meat quality. 5
- (b) Write the colour of different species meats ? How do the species, age and sex of the animal affect meat colour ? 2+3=5
5. (a) Define wholesale cuts of meat and explain the wholsale cuts of lamb carcass along with a diagram. 1+4=5
- (b) Describe the Indian meat grading system for buffalo beef. 5
6. (a) Narrate the tenderization of meat by enzymes. 5
- (b) Describe the ideal handling procedure for carcass and meat. 5

7. (a) Write the advantages of rapid cooling of meat. Name the factors that influence the storage life of meat. 2+3=5
- (b) Describe the physico-chemical changes that occur in meat during frozen storage. 5
8. Write notes on the following :
- (a) Water holding capacity of meat 3
- (b) Quality grading of meat 4
- (c) Tenderness of meat 3

**BPVI-023**

माँस प्रौद्योगिकी में डिप्लोमा

( डी. एम. टी. )

सत्रांत परीक्षा

जून, 2023

बी. पी. वी. आई.-023 : ताजा मांस 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 पाँच को परिभाषित कीजिए :

10×1 = 10

- (i) काठिन्य का वियोजन
- (ii) अनिवार्य एमीनो अम्ल
- (iii) डी. एफ. डी. मांस
- (iv) शव का उत्पादकता श्रेणीकरण
- (v) मांस का प्रानुकूलन
- (vi) ताप प्रसंस्करण

2. (क) कंकाल पेशी तंतु की संरचना का आरेख के साथ वर्णन कीजिए। 7
- (ख) कंकाल पेशी और चिकनी पेशी में अन्तर स्पष्ट कीजिए। 3
3. (क) मृत्युज काठिन्य को परिभाषित कीजिए और इसकी स्थितियों की व्याख्या कीजिए। 5
- (ख) चिकन या मेमना के मांस का संयोजन लिखिए और मांस के संयोजन को प्रभावित करने वाले कारकों की व्याख्या कीजिए। 1+4=5
4. (क) मांस की गुणवत्ता को प्रभावित करने वाले पशु कारकों का वर्णन कीजिए। 5
- (ख) विभिन्न प्रजातियों के मांस के रंग का उल्लेख कीजिए। पशु की प्रजाति, आयु और लिंग मांस के रंग को किस प्रकार प्रभावित करते हैं ? 2+3=5
5. (क) मांस के थोक टुकड़ों को परिभाषित कीजिए और मेमने के शव के थोक टुकड़ों की व्याख्या आरेख के साथ कीजिए। 1+4=5
- (ख) भैंस के मांस की भारतीय मांस श्रेणीकरण प्रणाली का वर्णन कीजिए। 5

6. (क) एन्जाइमों के द्वारा मांस के मृदुकरण की व्याख्या कीजिए। 5
- (ख) शव और मांस के आदर्श रखरखाव की क्रियाविधि का वर्णन कीजिए। 5
7. (क) मांस के तेजी से शीतलन के लाभ लिखिए। मांस की भंडारण (संरक्षण) आयु को प्रभावित करने वाले कारकों के नाम लिखिए। 2+3=5
- (ख) हिमशीतित भंडारण के दौरान मांस में होने वाले भौतिक-रसायनिक परिवर्तनों का वर्णन कीजिए। 5
8. निम्नलिखित पर टिप्पणियाँ लिखिए :
- (क) मांस की जल धारण क्षमता 3
- (ख) मांस का गुणवत्ता श्रेणीकरण 4
- (ग) मांस की मृदुता 3