

No. of Printed Pages : 6

BPVI-024

**DIPLOMA IN MEAT TECHNOLOGY
(DMT)**

Term-End Examination

June, 2023

BPVI-024 : PROCESSED MEAT TECHNOLOGY

Time : 2 Hours

Maximum Marks : 50

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

(ii) All questions carry equal marks.

1. Give definitions of the following (any *ten*) :

10×1=10

- (a) Goshtaba
- (b) Seasonings
- (c) Curing
- (d) Comminution
- (e) Enrobing
- (f) Binders
- (g) Ham
- (h) Moist cooking

P. T. O.

- (i) Pickling
 - (j) Emulsion
 - (k) Commercial sterilization
 - (l) Hurdle technology
2. (a) Write the steps for preparation of restructured meat products. 5
- (b) What are the advantages of smoking in meat product preparation ? 3
- (c) Name *two* components of smoke. 2
3. (a) What is meant by canning ? 2
- (b) Describe in brief the steps in the canning process. 5
- (c) What are the different kinds of spoilage found in canned meat products ? 3
4. (a) Name the ingredients used for comminuted meat products. 3
- (b) Describe briefly the processing of meat patties. 5
- (c) Enlist the different categories of sausages available in the market. 2
5. (a) What are the purposes of meat processing ? 5
- (b) Classify meat products according to type of processing. 5

6. (a) What are the advantages of meat curing ? 3
- (b) What are the ingredients used as curing agents ? 2
- (c) Briefly discuss the pickle curing methods. 5
7. (a) Name some important starter culture used in meat fermentation. 2
- (b) Describe briefly the method of processing of commercial bacon. 5
- (c) Enlist the ingredients used for enrobing. 3
8. (a) Define meat additive. 2
- (b) Name different milk proteins and cereal flours used in meat processing along with their advantages. 4
- (c) What are the characteristics of economic formulations ? 4

BPVI-024

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

सत्रांत परीक्षा

जून, 2023

बी.पी.वी.आई-024 : प्रसंस्कृत 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 दस को परिभाषित कीजिए :

10×1=10

(क) गोशतबा

(ख) सीजनिंग

(ग) संसाधन

(घ) अवचूर्णन

(ङ) आलेपन/सज्जा

(च) बंधनकारी कर्मक

(छ) हैम

- (ज) आर्द्र ताप पक्वन
- (झ) अचार डालना
- (ञ) इमल्सन
- (ट) व्यावसायिक निर्जमीकरण
- (ठ) बाधा/अवरोध प्रौद्योगिकी
2. (क) पुनरंचित मांस उत्पादों को बनाने से संबंधित चरणों को लिखिए। 5
- (ख) धूम्रन का मांस पकाने के क्या लाभ हैं ? 3
- (ग) धूम्रन के दो घटकों के नाम लिखिए। 2
3. (क) 'डिब्बाबंद करना' से क्या अभिप्राय है ? 2
- (ख) डिब्बाबंद करने की प्रक्रिया के चरणों का संक्षेप में वर्णन कीजिए। 5
- (ग) डिब्बाबंद मांस उत्पादों में पाई जाने वाली विकृतिक विभिन्न प्रकार कौन-स हैं ? 3
4. (क) अवचर्णित मांस उत्पादों में उपयोग की जाने वाली अंतर्वस्तुओं के नाम लिखिए। 3
- (ख) मीट पैटीज बनाने की प्रक्रिया का संक्षेप में वर्णन कीजिए। 5
- (ग) बाजार में उपलब्ध सॉसेज की विभिन्न श्रेणियों की सूची तैयार कीजिए। 2
5. (क) मांस प्रसंस्करण के उद्देश्य क्या हैं ? 5

- (ख) प्रसंस्करण के प्रकार के अनुसार मांस उत्पादों को वर्गीकृत कीजिए। 5
6. (क) मांस संसाधन (meat curing) के लाभ क्या हैं? 3
 (ख) संसाधन कर्मकों के लिए उपयोग की जाने वाली अंतर्वस्तुएँ कौन-सी हैं ? 2
 (ग) अचार डालने की संसाधन विधियों की संक्षेप में चर्चा कीजिए। 5
7. (क) मांस के किण्वन के लिए इस्तेमाल किए जाने वाले कुछ महत्वपूर्ण आरंभक संवर्धन के नाम लिखिए। 2
 (ख) व्यावसायिक बेकन के प्रसंस्करण की विधि का संक्षेप में वर्णन कीजिए। 5
 (ग) आलेपित/ सज्जित करने के लिए उपयोग की जाने वाली अंतर्वस्तुओं की सूची तैयार कीजिए। 3
8. (क) मांस योगज को परिभाषित कीजिए। 2
 (ख) मांस प्रसंस्करण में उपयोग की जाने वाली विभिन्न दुग्ध प्रोटीन और अनाज के आटे के नाम लिखिए। साथ ही उनके लाभ भी लिखिए। 4
 (ग) सस्ती व्यंजन विधियों की विशेषताएँ क्या हैं ? 4