

No. of Printed Pages : 6

BPVI-024

**DIPLOMA IN MEAT TECHNOLOGY
(DMT)**

Term-End Examination

June, 2024

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 : 10×1=10
- (a) Enrobing
 - (b) Emulsion
 - (c) Comminution
 - (d) Least-cost formulation
 - (e) Cured meat products
 - (f) Commercial sterilization
 - (g) Chunked meat products
 - (h) Pickle curing

P. T. O.

- (i) Meat additives
 - (j) Hurdle technology
 - (k) Hydrogen swell
 - (l) Brine
2. (a) Enlist chunked meat products and describe any *one*. 6
- (b) Why is butylated hydroxy anisole added in restructured meat products ? 2
- (c) Why is exhaustion important between filling and sealing of cans ? 2
3. (a) Write down the functions of bacterial cultures in meat processing. 4
- (b) Briefly state and give *two* examples how edible byproducts and extenders can reduce the cost of meat products. 6
4. (a) What are the important components of smoke ? Give the advantages of smoking of meat. 2+3
- (b) What do you mean by acidulants ? Give their functions. 2+3
5. What are the advantages of enrobing of meat products ? Name major ingredients along with their functions used for enrobing. 5+5

6. (a) Describe the important steps in preparation of restructured meat products. 5
- (b) Write down different cooking methods. 5
7. (a) Name any *five* curing ingredients and write their functions. 5
- (b) Give the characteristics of economic formulations of meat. 5
8. Write short notes on any *two* of the following :
2×5=10
- (a) Fermented meat products
- (b) Ham
- (c) Canning of meat

BPVI-024

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

सत्रांत परीक्षा

जून, 2024

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) आलेपन

(ख) इमल्सन

(ग) अवयूर्णन

(घ) न्यूनतम कीमत निरूपण (व्यंजन विधियाँ)

(ङ) संसाधित मांस के उत्पाद

(च) व्यावसायिक निर्जमीकरण

(छ) टुकड़ों में कटे मांस (चंक्ड) के उत्पाद

- (ज) पिकल संसाधन
- (झ) मांस योगज
- (ञ) अवरोध प्रौद्योगिकी
- (ट) हाइड्रोजन उभार
- (ठ) लवणजल
2. (क) टुकड़ों में कटे मांस के उत्पादों की सूची तैयार कीजिए और किसी एक का वर्णन कीजिए। 6
- (ख) पुनर्रचित मांस उत्पादों में सौन्दर्यीकृत हाइड्रोक्सी एनीसोल को क्यों मिलाया जाता है ? 2
- (ग) केनो (डिब्बों) को भरने तथा सीलबंद करने के दौरान उनका निर्वातन करना क्यों जरूरी होता है ? 2
3. (क) मांस प्रसंस्करण में जीवाणवीय संवर्धन के कार्य लिखिए और दो उदाहरण दीजिए। 4
- (ख) खाद्य उपोत्पाद और विस्तारक, मांस उत्पादों की कीमत को किस प्रकार कम करते हैं, संक्षेप में बताइए। 6
4. (क) धूम्रन के महत्वपूर्ण घटक कौन-से हैं ? मांस के धूम्रन के लाभ लिखिए। 2+3
- (ख) अम्लताकारक (एसीडूलेंट) से क्या अभिप्राय है ? उनके कार्य लिखिए। 2+3

5. मांस उत्पादों को आलेपित (सज्जित) करने के लाभ क्या हैं ? आलेपित (सज्जित) करने के लिए उपयोग की जाने वाली अंतर्वस्तुओं के नाम लिखिए आर उनके कार्यों का उल्लेख कीजिए। 5+5
6. (क) पुनर्रचित मांस के उत्पाद निर्मित करने संबंधी प्रमुख चरणों का वर्णन कीजिए। 5
 (ख) पकाने की विभिन्न विधियाँ लिखिए। 5
7. (क) संसाधान (curing) की पाँच अंतर्वस्तुओं के नाम लिखिए और उनके कार्यों का उल्लेख कीजिए। 5
 (ख) मांस की सस्ती व्यंजन विधियों की विशेषताओं का उल्लेख कीजिए। 5
8. निम्नलिखित में से किन्हीं दो पर संक्षिप्त टिप्पणियाँ लिखिए : 2×5=10
 (क) किण्वित मांस के उत्पाद
 (ख) हैम
 (ग) मांस की डिब्बाबंदी