

DIPLOMA IN MEAT TECHNOLOGY (DMT)**Term-End Examination****December, 2011****BPVI-021 : FUNDAMENTALS OF FOOD
AND MEAT SCIENCE***Time : 2 hours**Maximum Marks : 50**Note : Attempt five questions. Question No. 1 is compulsory.**All questions carry equal marks.*

- 1.** Fill in the gaps : **10x1=10**
- Trypsinogen is converted into active trypsin by the action of _____.
 - Food allergens are mostly _____ in nature.
 - _____ are the enzymes affected in acute Pancreatitis.
 - Dental carries are due to deficiency of _____.
 - Full form of RDA is _____.
 - Night blindness is caused due to deficiency of _____.
 - _____ hormone is involved in increasing blood sugar.
 - _____ kilocalories are generated from one gram of fat.
 - _____ bacteria make their own food.
 - _____ is the common preservative used in meat pickles.

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

सत्रांत परीक्षा

दिसंबर, 2011

बी.पी.वी.आई.-021 : आहार एवं माँस विज्ञान के मूलाधार

समय : 2 घण्टे

अधिकतम अंक : 50

नोट : किन्हीं पाँच प्रश्नों के उत्तर दीजिए। प्रश्न 1 करना अनिवार्य है।
सभी प्रश्नों के समान अंक हैं।

1. रिक्त स्थानों की पूर्ति कीजिए। 10x1=10

- (a) ट्रिप्सिनोजन को _____ की क्रिया से सक्रिय ट्रिप्सिन में परिवर्तित किया जाता है।
- (b) खाद्य ऐलर्जन अधिकांश रूप _____ किस्म के होते हैं।
- (c) _____ वे एंजाइम हैं, जो तीक्ष्ण अग्न्याशय जलन में प्रभावित हो जाते हैं।
- (d) दंत क्षतियाँ _____ की कमी के कारण होती हैं।
- (e) आर डी ए का पूरा नाम _____ है।
- (f) रत्तौंधी, _____ की कमी से होता है।
- (g) _____ हार्मोन, ब्लड शूगर को बढ़ाने में सम्मिलित होता है।
- (h) _____ किलोकैलोरी, एक ग्राम वसा से जनित होती है।
- (i) _____ जीवाणु अपना भोजन स्वयं बनाते हैं।
- (j) _____ मीट के आचार में प्रयुक्त सामान्य परिरक्षक है।

2.	किन्हीं चार पर संक्षेप में नोट लिखिए।	$4 \times 2.5 = 10$
	(a) खाद्य असहिष्णुता	
	(b) जीवाणुनिरोधी	
	(c) आंतरिक (भीतरी) कारक	
	(d) रासायनिक स्कोर	
	(e) ऑटोक्लेवन	
3.	(a) लिपिडों को परिभाषित कीजिए और इन्हें रासायनिक प्रकृति के आधार पर वर्गीकृत कीजिए।	3
	(b) लिपिडों के औद्योगिक उपयोग क्या हैं?	4
	(c) कीटोसिस पर संक्षेप में नोट लिखिए।	3
4.	(a) कार्बोहाइड्रेट क्या हैं? कार्बोहाइड्रेटों को वर्गीकृत कीजिए।	4
	(b) हाइपोग्लाइसीमिया क्या है? हाइपोग्लाइसीमिया को वर्गीकृत कीजिए।	2
	(c) मधुमेह का पता कैसे लगाया जा सकता है? इसका पता लगाने (निदान) की विभिन्न विधियों को लिखिए।	4
5.	(a) रेशे की रासायनिक प्रकृति क्या है?	2
	(b) रेशे के शरीरक्रियात्मक गुणधर्मों को लिखिए।	3
	(c) ऐसे दो खाद्य मटों को लिखिए जिनमें रेशा भरपूर मात्रा में होता है।	2
	(d) निम्नलिखित के सहएंजाइमी रूप का नाम लिखिए।	3
	(i) पिरिडॉक्सीन	
	(ii) नियासीन	
	(iii) थाइमिन	
6.	(a) पास्तेरीकरण और दहन के अंतर को स्पष्ट कीजिए।	3
	(b) सूक्ष्मजीवों को वृद्धि के इष्टतम तापमान के आधार पर वर्गीकृत कीजिए।	3

	(c) खाद्य पदार्थ में सूक्ष्मजीवों की वृद्धि को प्रभावित करने वाले आंतरिक प्राचलों की सूची बनाइए।	2
	(d) रासायनिक कर्मकों से सूक्ष्मजीवीय वृद्धि के नियंत्रण पर संक्षेप में नोट लिखिए।	2
7.	(a) शरीर में खनिजतत्त्वों के महत्व को लिखिए।	3
	(b) कैल्शियम की कमी के कारण होने वाली लाक्षणिक (clinical) गड़बड़ियों के नाम लिखिए।	2
	(c) शरीर में क्लोरीन एवं लौह-तत्त्वों के प्रकार्यों को लिखिए।	3
	(d) ऐसे खाद्यपदार्थों के नाम लिखिए जो -	2
	(i) आयोडीन और	
	(ii) फास्फोरस के घने स्त्रोत हैं।	
8.	(a) शरीर में प्रोटीन के तीन प्रकार्यों को लिखिए।	3
	(b) मीट का सन्त्रिकट संयोजन क्या हैं?	2
	(c) तीन विभिन्न माँसपेशी प्रोटीनों के नाम लिखिए।	3
	(d) प्रोटीन की कमी के कारण होने वाले दो रोगों के नाम लिखिए।	2
9.	(a) मीट परिरक्षण की विभिन्न भौतिक विधियों की सूची बनाइए।	4
	(b) विटामिनों को परिभाषित कीजिए और इन्हें घुलनशीलता के आधार पर वर्गीकृत कीजिए।	2
	(c) एंडोक्राइन ग्रंथियों : (i) थायरायड (ii) अग्न्याशय और (iii) हाइपोथीलामस, से स्वाक्षित हार्मोनों के नाम लिखिए।	4