

DIPLOMA IN MEAT TECHNOLOGY (DMT)

Term-End Examination

June, 2010

BPVI-023 : FRESH MEAT TECHNOLOGY

Time : 2 hours

Maximum Marks : 50

Note : Answer any five questions. Question No. 1 is compulsory. All questions carry equal marks.

1. Fill in the blanks : (*Any ten*) **1x10=10**
- (a) Elastin is found in _____ .
 - (b) Each muscle fibre is surrounded by _____ .
 - (c) During slaughter _____ is the first step, where blood is removed from animals.
 - (d) The final or ultimate pH of meat is _____ .
 - (e) When fresh meat is exposed to air, myoglobin is converted to _____ .
 - (f) Lean meat contains _____ % protein.
 - (g) Coarseness of muscles of male animals is _____ than female animals.
 - (h) Finish means quality, colour and distribution of _____ in the carcass.

- (i) The meat, free from bones, tendons, cartilages and nerves is known as _____ meat.
 - (j) _____ is the carbohydrate found in meat.
 - (k) Drip is associated to _____ meat.
 - (l) _____ is the process to bring the frozen meat to the normal condition.
2. (a) What are the basic requisites followed in meat cutting ? 6
- (b) How do you Judge a beef and a pork carcass ? 4
3. (a) What are the differences between skeletal and smooth muscles fibres ? 4
- (b) What are the different types of muscle fibres ? 3
- (c) What do you mean by sarcomere ? 3
4. (a) What do you mean by homeostasis ? 4
- (b) Write briefly on : 6
- (i) Rigor mortis.
 - (ii) Ageing of meat.

5. (a) Describe the factors affecting composition of meat. 6
(b) Name the vitamins found in meat. 2
(c) Name the minerals found in meat. 2
6. (a) Write about the factors affecting tenderness of meat. 6
(b) Write about the factors affecting texture of meat. 4
7. (a) What is meat quality ? 3
(b) What are the different types of meat quality ? 3
(c) Enlist the preslaughter factors effecting meat quality. 3
(d) Define wholesomeness. 1
8. (a) Explain the process of Plate Freezing. 5
(b) What are the major differences between slow and fast freezing ? 5
-

माँस प्रौद्योगिकी में डिप्लोमा

सत्रांत परीक्षा

जून, 2010

बी.पी.वी.आई.-023 : ताजा माँस प्रौद्योगिकी

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 (किन्हीं दस) की पूर्ति कीजिए : 1x10=10
- (a) इलास्टिन, _____ में पाया जाता है।
- (b) प्रत्येक पेशी फाइबर _____ से घिरा होता है।
- (c) पशुवध के दौरान _____ पहला चरण है, जहाँ पशुओं के शरीर से रूधिर को निकाला जाता है।
- (d) मीट का अंतिम पी एच _____ है।
- (e) जब ताजे मीट को वायु के संपर्क में रखा जाता है तो मायोग्लोबिन _____ में परिवर्तित हो जाता है।
- (f) चर्बीरहित माँस में _____ % प्रोटीन होता है।
- (g) मादा पशुओं की तुलना में नर पशुओं की पेशियों का खुरदरापन _____ होता है।
- (h) फिनिश से आशय, पशुशव में _____ की गुणवत्ता, रंग एवं वितरण से है।
- (i) हड्डी, टैंडन, कार्टिलेज एवं शिरा रहित माँस, _____ माँस कहलाता है।

- (j) _____, मीट में विद्यमान कार्बोहाइड्रेट है।
- (k) ट्रिप, _____ मीट से संबंधित है।
- (l) _____, जमे हुए (frozen) मीट को सामान्य दशा में लाने की प्रक्रिया है।
2. (a) मीट कटाई में ध्यान में रखने योग्य आधारभूत अनिवार्य बिंदु कौन हैं? स्पष्ट कीजिए। 6
- (b) गौ (beef) एवं सूअर (pork) शव की जाँच, आप कैसे करते हैं? 4
3. (a) अस्थिपिंजर (skeletal) एवं समुचित (smooth) पेशीय रेशों (fibres) के बीच के अंतर को स्पष्ट कीजिए। 4
- (b) विभिन्न प्रकार के पेशी रेशे (fibres) कौन से हैं? 3
- (c) सारकोमिअर से आप क्या समझते हैं? 3
4. (a) समस्थापन से आप क्या समझते हैं? 4
- (b) संक्षेप में लिखिए : 6
- (i) मृत्युज काठिन्य (Rigor mortis)
- (ii) मीट का कालप्रभावन
5. (a) मीट के संयोजन को प्रभावित करने वाले कारकों को स्पष्ट कीजिए। 6
- (b) मीट में विद्यमान विटामिनों के नाम बताइए। 2
- (c) मीट में विद्यमान खनिज तत्वों के नाम बताइए। 2

6. (a) मीट की कोमलता को प्रभावित करने वाले कारकों के बारे में लिखिए। 6
(b) मीट की संरचना को प्रभावित करने वाले कारकों के बारे में लिखिए। 4
7. (a) मीट गुणवत्ता क्या है? 3
(b) मीट गुणवत्ता के विभिन्न प्रकार कौन से हैं? 3
(c) मीट गुणवत्ता को प्रभावित करने वाले पूर्व-पशुवध संबंधी कारकों को सूचीबद्ध कीजिए। 3
(d) संपूर्णता (wholesomeness) को परिभाषित कीजिए। 1
8. (a) प्लेट हिमीकरण (Freezing) की प्रक्रिया को स्पष्ट कीजिए। 5
(b) मंद एवं तीव्र हिमीकरण (freezing) के बीच के मुख्य अंतरों को स्पष्ट कीजिए। 5
-