

00512

Diploma in Meat Technology (DMT)

Term-End Examination

June, 2010

**BPVI-024 : PROCESSED MEAT
TECHNOLOGY**

Time : 2 hours

Maximum Marks : 50

Note : Answer any five questions. Question No. 1 is compulsory. Each question carries equal marks.

1. Fill in the blanks (Any ten) : 1x10=10

- (a) Sweeteners are used to reduce the harsh effect of _____ .
- (b) Kabab is an _____ meat products.
- (c) Sausages are seasoned and _____ meat products.
- (d) Belly portion of pig is used to prepare _____ .
- (e) Colour of cured meat is _____ .
- (f) Corned beef is a _____ meat product.
- (g) Pickling of meat is done by using _____ and edible oils.
- (h) An _____ is a stable mixture of two immiscible substances.

- (i) _____ is the most useful curing ingredient.
 - (j) Goshtaba, a highly delicious meat products, originated at _____ .
 - (k) Thermophilic organisms grow above _____ °C.
 - (l) By economic formulation cost of a meat products are _____ .
2. (a) Define food additive. 2
- (b) Name some edible by-products which can be used in meat products. 4
- (c) Write the points, which should be considered while developing economic formulations. 4
3. (a) Briefly describe some meat products of northern region. 5
- (b) Briefly describe some meat products of western and southern region. 5
4. (a) Name some chunked meat products. 2
- (b) Briefly describe the steps of meat curry preparation. 4
- (c) Why meat pickling is done ? 2
- (d) Define merination. 2

5. (a) Define commercial sterilization. 2
(b) Briefly describe the spoilage of canned meat products. 6
(c) Name two canned meat products. 2
6. (a) What is meat curing ? Give example of two cured meat products. 3
(b) Classify fermented meat products. 3
(c) Write the characteristics of fermented meat products. 4
7. (a) What are the advantages of restructuring ? 5
(b) Name the ingredients used for restructuring. 3
(c) What are the problems encountered in restructuring product preparation ? 2
8. (a) Define curing. 2
(b) What are the advantages of curing ? 5
(c) Name some curing agents. 3
-

माँस प्रौद्योगिकी में डिप्लोमा

सत्रांत परीक्षा

जून, 2010

बी.पी.वी.आई.-024 : संसाधित माँस प्रौद्योगिकी

समय : 2 घण्टे

अधिकतम अंक : 50

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

1. रिक्त स्थानों (किन्हीं दस) की पूर्ति कीजिए : 1x10=10

- (a) मधुकारी का प्रयोग, _____ के तीखे प्रभाव को कम करने के लिए किया जाता है।
- (b) कबाब, _____ माँस उत्पाद है।
- (c) सौसेजिस, मौसमी और _____ माँस उत्पाद हैं।
- (d) सूअर की उदर (belly) प्रोटीन का प्रयोग, _____ बनाने के लिए किया जाता है।
- (e) क्यूर्ड (cured) मीट का रंग _____ होता है।
- (f) कॉर्नड बीफ, _____ माँस उत्पाद है।
- (g) मीट का अचार, _____ और खाद्य तेल को मिला कर बनाया जाता है।
- (h) _____ , दो अमिश्रणीय पदार्थों का समुचित मिश्रण है।

- (i) _____, सर्वाधिक उपयोगी क्यूरिंग सामग्री है।
 (j) गोशतबा, बेहद स्वादिष्ट माँस उत्पाद है, जिसकी मूल उत्पत्ति, _____ में हुई।
 (k) तापरागीय जीव, _____ ° से. से उच्च तापमान पर वृद्धि करते हैं
 (l) आर्थिक सूत्रीकरण से, माँस उत्पादों की लागत _____ हो जाती है।

2. (a) खाद्य योज्य को परिभाषित कीजिए। 2
 (b) माँस उत्पादों में प्रयुक्त कुछ खाद्य उपोत्पादों के नाम लिखिए। 4
 (c) आर्थिक सूत्रीकरण विकसित करते समय, ध्यान में रखने योग्य बिंदु कौन से हैं? स्पष्ट कीजिए। 4
3. (a) उत्तरी क्षेत्र के कुछ माँस उत्पादों का संक्षेप में वर्णन कीजिए। 5
 (b) पश्चिमी एवं दक्षिणी क्षेत्र के कुछ माँस उत्पादों का संक्षेप में वर्णन कीजिए। 5
4. (a) कुछ टुकड़ेदार (chunked) माँस उत्पादों के नाम लिखिए। 2
 (b) मीट तरी (curry) बनाने के चरणों का संक्षेप में वर्णन कीजिए। 4
 (c) मीट का अचार क्यों बनाया जाता है? 2
 (d) मेरीनेशन (merination) को परिभाषित कीजिए। 2

5. (a) वाणिज्यिक निर्जर्मीकरण को परिभाषित कीजिए। 2
(b) डिब्बाबंद मीट उत्पादों की विकृति का संक्षेप में वर्णन कीजिए। 6
(c) किन्हीं दो डिब्बाबंद मीट उत्पादों के नाम बताइए। 2
6. (a) मीट क्यूरिंग क्या है? दो क्यूर्ड मीट उत्पादों के उदाहरण दीजिए। 3
(b) किण्वित माँस उत्पादों को वर्गीकृत कीजिए। 3
(c) किण्वित माँस उत्पादों की विशेषताओं को लिखिए। 4
7. (a) पुनःसंरचन (restructuring) के लाभ क्या हैं? 5
(b) पुनःसंरचन के लिए प्रयुक्त सामग्रियों के नाम लिखिए। 3
(c) पुनःसंरचन उत्पाद निर्माण से जुड़ी समस्याओं को लिखिए। 2
8. (a) क्यूरिंग को परिभाषित कीजिए। 2
(b) क्यूरिंग के लाभ क्या हैं? 5
(c) कुछ क्यूरिंग अभिकर्मकों के नाम लिखिए। 3
-