

**DIPLOMA IN MEAT TECHNOLOGY
(DMT)**

Term-End Examination

00271

December, 2014

BPVI-024 : PROCESSED MEAT TECHNOLOGY

Time : 2 hours

Maximum Marks : 50

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

1. (a) Fill in the blanks : (any **five**) $5 \times 1 = 5$
- (i) Ham is prepared from _____ part of pork carcass.
 - (ii) _____ is the most important curing agent.
 - (iii) Soya protein is used as _____ in preparation of meat products.
 - (iv) Canning temperature of meat is usually _____ °C.
 - (v) Colour of cured meat is _____.
 - (vi) _____ is an enrobed meat product.

- (b) Write whether the following sentences are true or false : (any **five**) 5×1=5
- (i) Combination of preservation process is called as 'Hurdle Technology'.
 - (ii) MSG is a flavouring agent.
 - (iii) Sausage is a chunked meat product.
 - (iv) Curing solution is also known as brine.
 - (v) Microbes are used to prepare fermented meat product.
 - (vi) Roasting is a method of moist heat cooking.
2. (a) What is the purpose of meat processing ? 4
- (b) Define hurdle technology. 2
- (c) List the basic meat processing procedures. 4
3. (a) Define curing. Write the advantages of curing. 1+3
- (b) What is the role of salt in curing of meat ? 3
- (c) What are the different methods of curing ? 3
4. (a) List the types of additives used in meat products. 4
- (b) Write the functions of four different meat additives. 6

5. (a) What are the advantages of economic formulations of meat products ? 3
- (b) Write the steps of meat pickle preparation. 4
- (c) What are the benefits of restructuring of meat ? 3
6. (a) What is canning ? 2
- (b) Write the steps of canning of meat products. 5
- (c) What types of spoilage can be found in canned meat products ? 3
7. (a) Write the steps of sausage preparation. 6
- (b) What do you mean by comminution ? 1
- (c) Write the advantages of enrobing for the preparation of meat products. 3
8. Write short notes on any *four* of the following : $4 \times 2 \frac{1}{2} = 10$
- (a) Ham
- (b) Fermented meat products
- (c) Meat preservatives
- (d) Curing agent
- (e) Moist heat cooking
-

माँस प्रौद्योगिकी में डिप्लोमा
(डी.एम.टी.)
सत्रांत परीक्षा
दिसम्बर, 2014

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

समय : 2 घण्टे

अधिकतम अंक : 50

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

1. (क) रिक्त स्थानों की पूर्ति कीजिए : (किन्हीं पाँच) $5 \times 1 = 5$
- हैम, मृत सूअर के _____ भाग से बनता है ।
 - _____ सर्वाधिक महत्त्वपूर्ण क्यूरिंग कर्मक है ।
 - सोया प्रोटीन का प्रयोग, मीट उत्पादों के निर्माण में _____ के रूप में किया जाता है ।
 - आमतौर पर मास की डिब्बाबंदी _____ °C तापमान पर की जाती है ।
 - क्यूर्ड माँस का रंग _____ होता है ।
 - _____, सुसज्जित मीट उत्पाद है ।

(ख) बताइए कि क्या निम्नलिखित कथन सही हैं या ग़लत :

(कोई पाँच)

5×1=5

- (i) परिरक्षण प्रक्रिया का मिला-जुला रूप 'अवरोध प्रौद्योगिकी' कहलाता है ।
- (ii) एम.एस.जी. सुगंधकारी कर्मक है ।
- (iii) सॉसेज, टुकड़ेदार (chunked) माँस उत्पाद है ।
- (iv) क्यूरिंग घोल को नमकीन-जल (ब्राइन) भी कहते हैं ।
- (v) सूक्ष्मजीवों का प्रयोग, किण्वित माँस उत्पाद बनाने के लिए किया जाता है ।
- (vi) भूनना (Roasting), आर्द्र ऊष्मा कुकिंग की विधि है ।

2. (क) माँस प्रसंस्करण का उद्देश्य क्या है ? 4
- (ख) अवरोध प्रौद्योगिकी को परिभाषित कीजिए । 2
- (ग) बुनियादी (मूलभूत) माँस प्रसंस्करण विधियों की सूची बनाइए । 4
3. (क) क्यूरिंग को परिभाषित कीजिए । क्यूरिंग के लाभों को लिखिए । 1+3
- (ख) माँस की क्यूरिंग में नमक की क्या भूमिका है ? 3
- (ग) क्यूरिंग की विभिन्न विधियाँ क्या हैं ? 3
4. (क) माँस उत्पादों में प्रयुक्त योज्यों के प्रकारों की सूची बनाइए । 4
- (ख) चार विभिन्न माँस योज्यों के प्रकारों को लिखिए । 6

5. (क) माँस उत्पादों के आर्थिक सूत्रीकरणों के लाभ क्या हैं ? 3
- (ख) माँस आचार बनाने की क्रमबद्ध विधि (चरणों) को लिखिए । 4
- (ग) माँस की पुनःसंरचना के लाभ क्या हैं ? 3
6. (क) डिब्बाबंदी क्या है ? 2
- (ख) माँस उत्पादों की डिब्बाबंदी के चरणों को लिखिए । 5
- (ग) डिब्बाबंद माँस उत्पादों में किस किस प्रकार की विकृतियाँ उत्पन्न हो सकती हैं ? 3
7. (क) साँसेज बनाने की क्रमबद्ध विधि (चरणों) को लिखिए । 6
- (ख) अवचूर्णन से आप क्या समझते हैं ? 1
- (ग) माँस उत्पादों के निर्माण के लिए सुसज्जित करने (एनरोबिंग) के लाभों को लिखिए । 3
8. निम्नलिखित में से किन्हीं चार पर संक्षिप्त टिप्पणियाँ लिखिए : $4 \times 2 \frac{1}{2} = 10$
- (क) हैम
- (ख) किण्वित माँस उत्पाद
- (ग) माँस परिरक्षक
- (घ) क्यूरिंग कर्मक
- (ङ) आर्द्र ऊष्मा कुर्किंग