

DIPLOMA IN MEAT TECHNOLOGY (DMT)

Term-End Examination

December, 2016 00713

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. Fill in the blanks with appropriate word(s) or number(s) as the case may be (Any ten) : **1x10=10**
- (a) _____ is the first step for production of comminuted meat products.
 - (b) Roasting, broiling and frying are different _____ heat cooking methods.
 - (c) _____ technology is also known as "combination preservation".
 - (d) Substances that mainly help in binding water in the meat products are called as _____.
 - (e) A meat product prepared by stuffing the meat emulsion in a casing is called _____.
 - (f) Gostaba, nate-yakhni, tabak manss, rista, roganjosh are highly delicious meat preparations of _____ valley.
 - (g) Ingredients used to modify the flavour of a food product is known as _____.
 - (h) The leg portion of the pig and the cured product made of that portion is known as _____.

- (i) Alkaline phosphates are incorporated at level not exceeding _____% in finished meat products during formulation.
- (j) _____ is an example of colloids/gums used in meat products.
- (k) Cooking causes coagulation and _____ of meat proteins.
- (l) Corned beef is an example of _____ meat product.
2. (a) What is meat emulsion ? **2**
- (b) Write the steps for preparation of restructured meat product. **5**
- (c) Write advantages of liquid smoke in meat products preparation. Name two components of smoke. **3**
3. (a) What are the advantages of meat curing ? **3**
- (b) List the ingredients used as curing agents. **2**
- (c) Briefly discuss the pickle curing methods. **5**
4. (a) Define meat additive. **2**
- (b) Name different milk proteins and cereal flours used in meat processing and list the advantages of their use. **4**
- (c) What are the characteristics of economic formulations ? **4**
5. (a) What is canning ? **2**
- (b) Briefly describe the steps involved in the canning process. **5**
- (c) What are the different kinds of spoilage of canned meat products ? **3**

6. (a) What is enrobing and what are its importance ? 3
(b) Enlist the ingredients used for enrobing. 3
(c) Describe the method of preparation of any one popular enrobed meat product. 4
7. (a) What are the different ingredients used for comminuted meat products ? 3
(b) Enlist the different categories of sausages available in the market. 2
(c) Briefly describe the method of processing of meat patties with recipe. 5
8. (a) Name some important starter culture used in meat fermentation. 2
(b) What are the differences between dry and semi-dry sausages ? 3
(c) Write the method of processing of commercial bacon. 5
-

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

सत्रांत परीक्षा

दिसम्बर, 2016

बी.पी.वी.आई.-024 : प्रसंस्कृत माँस की 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 समान अंक हैं।

1. रिक्त स्थानों की पूर्ति उचित संख्याओं या शब्दों से कीजिए (किन्हीं दस) : 1x10=10
- (a) अबचूर्णित मीट उत्पादों के उत्पादन में पहला कदम, इनका _____ बनाना है।
- (b) भूना, सेंकना और तलना, तरह-तरह की _____ ऊष्मीय कुकिंग की विधियाँ हैं।
- (c) _____ तकनीक को “संयोजन (combination) परिरक्षण” भी कहते हैं।
- (d) मीट उत्पादों में जल बाँधन में मुख्य रूप से सहायक पदार्थ _____ कहलाते हैं।
- (e) केसिंग में मीट इमल्शन को भर कर जो मीट उत्पाद बनाया जाता है, उसे _____ कहते हैं।
- (f) गोस्ताबा, नेट-यखनी, तबक माँस, रिस्ता, रोगनजोश, _____ घाटी के बेहद स्वादिष्ट मीट व्यंजन हैं।
- (g) खाद्य उत्पाद के स्वाद और महक को बदलने में प्रयुक्त पदार्थ, _____ कहलाते हैं।

- (h) सुअर की टाँग का भाग और इस भाग से निर्मित संसाधित (क्यूर्ड) उत्पाद _____ कहलाता है।
- (i) सूत्रीकरण के दौरान तैयार किए अंतिम (finished) मीट उत्पादों में क्षारीय फास्फेटों को _____ % से अधिक मात्रा में सम्मिलित नहीं किया जाता।
- (j) _____ मीट उत्पादों में प्रयुक्त कोलॉइड/गोंद का उदाहरण है।
- (k) कुकिंग, मीट प्रोटीनों को सकंदित और _____ करती है।
- (l) कॉर्नड बीफ, _____ मीट उत्पाद का उदाहरण है।
2. (a) मीट इमल्शन क्या है? 2
- (b) पुनःसंरचित मीट उत्पाद बनाने के चरणों को लिखिए। 5
- (c) मीट उत्पाद बनाने में द्रवित धुँए (liquid smoke) के लाभ लिखिए। धुँए के दो घटकों के नाम लिखिए। 3
3. (a) मीट संसाधन (क्यूरिंग) के लाभ क्या हैं? 3
- (b) संसाधन (क्यूरिंग) कर्मकों के रूप में प्रयुक्त सामग्रियों की सूची बनाइए। 2
- (c) अचार संसाधन (क्यूरिंग) विधियों की संक्षेप में चर्चा कीजिए। 5
4. (a) मीट योज्य को परिभाषित कीजिए। 2
- (b) मीट प्रसंस्करण में प्रयुक्त विभिन्न दुग्ध प्रोटीनों और अनाज के आटों के नाम लिखिए और इनके उपयोग के लाभों को लिखिए। 4
- (c) आर्थिक सूत्रीकरणों की विशेषताएँ क्या हैं? 4

5. (a) डिब्बाबंदी क्या है? 2
- (b) डिब्बाबंदी की प्रक्रिया में सम्मिलित विभिन्न चरणों का संक्षेप में वर्णन कीजिए। 5
- (c) डिब्बाबंद मीट उत्पादों में उत्पन्न होने वाली विभिन्न किस्म की विकृतियाँ कौन-सी हैं? 3
6. (a) आलेपन (enrobing) क्या है और इसका महत्त्व क्या है? 3
- (b) उत्पाद को सज्जित/आलेपित बनाने (enrobing) में प्रयुक्त सामग्रियों की सूची बनाइए। 3
- (c) किसी एक प्रचलित सज्जित/आलोपित मीट उत्पाद बनाने की विधि का वर्णन कीजिए। 4
7. (a) चूरादार (अवचूर्णित) मीट उत्पादों में प्रयुक्त विभिन्न सामग्रियाँ कौन-सी हैं? 3
- (b) बाज़ार में उपलब्ध सौसेजिस की विभिन्न श्रेणियों को सूचीबद्ध कीजिए। 2
- (c) मीट पैटी (patties) के प्रसंस्करण की विधि का संक्षेप में वर्णन इसे बनाने की विधि (रैसेपी) सहित कीजिए। 5
8. (a) मीट किण्वन में प्रयुक्त कुछ महत्त्वपूर्ण स्टार्टर संवर्धों (कल्चरों) के नाम लिखिए। 2
- (b) शुष्क और अर्ध-शुष्क सौसेजिस के अंतर को स्पष्ट कीजिए। 3
- (c) वाणिज्यिक बेकन (bacon) के प्रसंस्करण की विधि को लिखिए। 5