DIPLOMA IN MEAT TECHNOLOGY (DMT)

Term-End Examination

December, 2017

00364

BPVI-021 : FUNDAMENTALS OF FOOD AND MEAT SCIENCE

Time: 2 hours		ours Maximum Marks : 50
Note		 Attempt any five questions. Question no. 1 is compulsory. All questions carry equal marks.
1.	Fill:	in the blanks (any ten) : 10x1=10
	(a)	Iron and copper are essential in diet for formation.
	(b)	Carbohydrates are the main source of for doing work.
	(c)	Dietary fibers are made up of
	(d)	Diabetes is caused by the lack of pancreatic hormone called
	(e)	One gram of fat generates Kilo calories of energy.
	(f)	is the precursor of Vitamin A.
	(g)	Oversecretion of thyroxine causes a condition called
	(h)	Food allergy is most prevalent in
	(i)	The optimum temperature for the growth of Mesophiles is°C.

	(J)	differentiate bacteria is	
	(k)	In fast freezing, the temperature of meat is lowered to °C within 30 minutes.	
	(1)	Beriberi is a disease of the peripheral nerves caused by the deficiency of	
2.	(a)	What are the physiological functions of food?	4
	(b)	List four fat soluble vitamins.	2
	(c)	What are protective foods? Give four examples.	4
3.	(a)	What are the main sources of carbohydrates?	2
	(b)	Name various diseases which can be managed by the intake of dietary fibers.	2
	(c)	What are essential amino acids? Give examples.	3
	(d)	What are simple lipids? Give examples.	3
4.	(a)	Describe three major functions of proteins.	3
	(b)	What are the industrial uses of lipids?	4
	(c)	Write a note on the application of enzymes in medicines and industries.	3
5.	(a)	What are the important functions of Vitamin A and C?	4
	(b)	Write the functions of calcium in our body. Name clinical disorders associated with calcium deficiency.	4
	(c)	Define food allergy.	2
	(-)	OV	

6.	(a)	Describe the digestion and absorption of proteins in the body.	4	
	(b)	Discuss the canning of meat products.	4	
	(c)	Define foodborne intoxications.	2	
7.	(a)	List different sources of micro-organisms in food.	3	
	(b)	What are the basic principles of meat preservation?	4	
	(c)	Discuss modified atmosphere packaging.	3	
8.	Wri	Write brief notes on any four of the following: 4x2.5=10		
	(a)	Diabetes Mellitus 4x2.5	-10	
	(b)	Gastric juice		
	(c)	Pasteurization		
	(d)	Meat preservation by irradiation		
	(e)	Phases of microbial growth		

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

सत्रांत परीक्षा

दिसम्बर, 2017

बी.पी.वी.आई.-021 : आहार और माँस विज्ञान के मूल सिद्धान्त

समय	:2 घ	ग्टे अधिकतम अंक : 50
नोट :	(i)	किन्हीं पाँच प्रश्नों के उत्तर दीजिए। प्रश्न 1 का उत्तर देना
		अनिवार्य है।
	(ii)	सभी प्रश्नों के अंक समान हैं।
1.	रिक्त र	त्थानों की पूर्ति कीजिए (किन्हीं दस) : $10 \times 1 = 10$
	(a)	शरीर में बनने के लिए, आहार में लौह तत्व (iron) एवं कॉपर (copper) अनिवार्य हैं ।
	(b)	मेहनत करने की दृष्टि से कार्बोहाईड्रेट, के मुख्य स्रोत हैं।
	(c)	आहारीय रेशे, से बने होते हैं।
	(d)	मधुमेह होने का कारण, शरीर में नामक अग्न्याशय हार्मोन का स्नावित न होना है।
	(e)	एक ग्राम वसा से किलो कैलोरी ऊर्जा बनती है।
	(f)	, विटामिन ए का पूर्ववर्ती है।
	(g)	थायरॉक्सिन के अतिस्रवण से नामक दशा उत्पन्न होती है।

(n)	खाद्य एलजा, सबस आयक म उत्पन्न होती है।	
(i)	मध्यरागियों की वृद्धि के लिए इष्टतम तापमान °से हैं।	
(j)	जीवाणुओं का अंतर स्पष्ट करने की सर्वाधिक प्रचलित अभिरंजक-तकनीक है।	
(k)	तीव्र हिमशीतन में माँस के तापमान को 30 मिनटों के भीतर°से. तक निम्न कर दिया जाता है।	
(1)	बेरीबेरी, की कमी से उत्पन्न परिधीय तंत्रिका रोग है।	
(a)	भोजन (Food) के शरीरक्रियात्मक प्रकार्य क्या हैं?	4
(b)	चार वसा घुलनशील विटामिनों की सूची बनाइए।	2
(c)	सुरक्षात्मक भोजन क्या हैं? चार उदाहरण दीजिए।	4
(a)	कार्बोहाइड्रेट्स के मुख्य स्रोत कौन सें हैं?	2
(b)	आहारीय रेशों के अंतर्ग्रहण से नियंत्रित विविध रोगों के नाम लिखिए।	2
(c)	अनिवार्य एमिनो अम्ल क्या हैं? उदाहरण दीजिए।	3
(d)	सामान्य लिपिड कौन से हैं? उदाहरण दीजिए।	. 3
(a)	प्रोटीन के तीन मुख्य प्रकार्यों का वर्णन कीजिए।	3
(b)	लिपिड के औद्योगिक उपयोग कौन से हैं?	4
(c)	औषिधयों एवं उद्योगों में एंजाइमों के अनुप्रयोग पर नोट लिखिए।	3
	(i) (j) (k) (l) (a) (b) (c) (d) (d) (a) (b)	होती है। (i) मध्यरागियों की वृद्धि के लिए इष्टतम तापमान °से हैं। (j) जीवाणुओं का अंतर स्पष्ट करने की सर्वाधिक प्रचलित अभिरंजक-तकनीक है । (k) तीव्र हिमशीतन में माँस के तापमान को 30 मिनटों के भीतर °से. तक निम्न कर दिया जाता है। (l) बेरीबेरी, की कमी से उत्पन्न परिधीय तांत्रिका रोग है। (a) भोजन (Food) के शरीरक्रियात्मक प्रकार्य क्या हैं? (b) चार वसा घुलनशील विटामिनों की सूची बनाइए। (c) सुरक्षात्मक भोजन क्या हैं? चार उदाहरण दीजिए। (a) कार्बोहाइड्रेट्स के मुख्य स्रोत कौन से हैं? (b) आहारीय रेशों के अंतर्ग्रहण से नियंत्रित विविध रोगों के नाम लिखिए। (c) अनिवार्य एमिनो अम्ल क्या हैं? उदाहरण दीजिए। (d) सामान्य लिपिड कौन से हैं? उदाहरण दीजिए। (a) प्रोटीन के तीन मुख्य प्रकार्यों का वर्णन कीजिए। (b) लिपिड के औद्योगिक उपयोग कौन से हैं? (c) औषधियों एवं उद्योगों में एंजाइमों के अनुप्रयोग पर नोट

5.		(a)	विटामिन ए और विटामिन सी के महत्वपूर्ण प्रकार्य क्या हैं?	4
		(b)	हमारे शरीर में कैल्शियम के प्रकार्य लिखिए। कैल्शियम की कमी से संबद्ध चिकित्सीय विकारों के नाम लिखिए।	4
		(c)	खाद्य एलर्जी को परिभाषित कीजिए।	2
6.		(a)	शरीर में प्रोटीन के पाचन एवं अवशोषण का वर्णन कीजिए।	4
		(b)	मांस उत्पादों की डिब्बाबंदी की चर्चा कीजिए ।	4
	,	(c)	खाद्य जनित विषीकरण को परिभाषित कीजिए।	2
7.		(a)	भोजन में सूक्ष्मजीवों के विभिन्न स्रोतों की सूची बनाइए।	3
		(b)	मांस परिरक्षण के बुनियादी सिद्धांत क्या हैं?	4
		(c)	रूपांतरित परिवेश पैकेजिंग की चर्चा कीजिए।	3
8.		संक्षेप	में किन्हीं चार पर टिप्पणी लिखिए : 4x2.5=	10
		(a)	डायबिटीज मैलीटस	
		(b)	आमाशय रस	
		(c)	पास्तेरीकरण	
	X	(d)	किरणन द्वारा मांस परिरक्षण	
		(e)	सूक्ष्मजीवीय वृद्धि की प्रावस्थाएं	