

**DIPLOMA IN MEAT TECHNOLOGY (DMT)**

**Term-End Examination,**

**December 2019**

**BPVI-024 : PROCESSED MEAT TECHNOLOGY**

*Time : 2 Hours]*

*[Maximum Marks : 50*

---

*Note : (i) Answer any five questions.*

*(ii) All questions carry equal marks.*

---

1. a) Match the following : 5×1=5
- |   |                       |
|---|-----------------------|
| i) Retort                                   | A) Curing method      |
| ii) Dispersion & coating<br>of fat globules | B) Canning            |
| iii) Artery pumping                         | C) Emulsion formation |
| iv) Sodium nitrite                          | D) Fermented products |
| v) Reduction in pH                          | E) Curing agent       |
- b) Fill in the blanks. (Any five) 5×1=5
- i) Meat of pig is called \_\_\_\_\_
  - ii) Equipment used for preparation of emulsion is \_\_\_\_\_
  - iii) BHA is used as \_\_\_\_\_ in meat products.
  - iv) Hydrogen swell is an example of spoilage of \_\_\_\_\_ meat products.
  - v) Cured product from leg of pig is called \_\_\_\_\_.

(2)

vi) Monosodium glutamate enhances the \_\_\_\_\_  
of meat products.

2. Explain briefly the process of : 5+5=10  
i) Restructuring of meat  
ii) Meat curing
3. a) What are the purposes of meat processing. 5  
b) Explain briefly the process of emulsion formation. 5
4. Draw the flow diagram for preparation of : 5+5=10  
a) Sausage  
b) Ham
5. Describe briefly : 5×2=10  
a) Characteristics of Intermediate moisture meat products.  
b) Factors responsible for lowering water activity of IMM products.  
c) Function of salt in curing.  
d) Role of sugar during curing.  
e) Role of ascorbates and erythorbates in meat curing.
6. a) What is back sloping in meat fermentation? 2  
b) Name some important starter cultures used for meat fermentation. 3  
c) Write the processing of semi-dry sausages with a flow-chart. 5

(3)

7. a) What are the advantages of smoking? 2  
b) What are the important components of smoke? 2  
c) List the factors that can affect quality of smoked products. 3  
d) Define meat additives. 1  
e) What do you mean by 'acidulants'? 2
8. a) Explain the functions performed by ice or chilled water in preparation of meat emulsion. 5  
b) Write a note on "Indigenous meat products of Northern India". 5



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

सत्रांत परीक्षा,

दिसंबर 2019

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

समय : 2 घण्टे ]

[अधिकतम अंक : 50

नोट : (i) किन्हीं पाँच प्रश्नों के उत्तर दीजिए।

(ii) सभी प्रश्नों के अंक समान हैं।

1. क) मिलान कीजिए : 5×1=5
- |   |                      |
|---|----------------------|
| i) रिटॉर्ट                                | क) संसाधन विधि       |
| ii) वसा गोलिकाओं का<br>विक्षेपण एवं आलेपन | ख) डिब्बाबंदी        |
| iii) धमनी पंपिंग                          | ग) इमल्शन का निर्माण |
| iv) सोडियम नाइट्राइट                      | घ) किण्वित उत्पाद    |
| v) पी एच में गिरावट                       | च) संसाधन कर्मक      |
- ख) रिक्त स्थानों की पूर्ति कीजिए। (किन्हीं पाँच) 5×1=5
- i) सूअर का माँस \_\_\_\_\_ कहलाता है।
  - ii) इमल्शन बनाने में प्रयुक्त उपकरण का नाम \_\_\_\_\_ है।
  - iii) बी.एच.ए. का प्रयोग, मीट उत्पादों में \_\_\_\_\_ के रूप में किया जाता है।

(5)

- iv) हाइड्रोजन उभार, \_\_\_\_\_ मीट उत्पादों की खराबी का एक उदाहरण है।
- v) सूअर की टाँग से निर्मित संसाधित उत्पाद, \_\_\_\_\_ कहलाता है।
- vi) मोनोसोडियम ग्लूटामेट, मीट उत्पादों के \_\_\_\_\_ को बेहतर बनाता है।

2. निम्नलिखित के प्रसंस्करण का संक्षेप में वर्णन कीजिए। 5+5=10

- i) माँस की पुनर्रचना  
ii) मीट संसाधन

3. क) मीट प्रसंस्करण के उद्देश्य क्या हैं? 5

ख) इमल्शन बनाने की प्रक्रिया का संक्षेप में वर्णन कीजिए। 5

4. निम्नलिखित बनाने की प्रक्रिया को प्रवाह-चित्र से दर्शाइए। 5+5=10

- क) साँसेज  
ख) हैम

5. संक्षेप में वर्णन कीजिए। 5×2=10

- क) मध्यवर्ती आर्द्रता के माँस उत्पादों की विशेषताएँ  
ख) आई.एम.एम. उत्पादों की जल क्रिया कम हो जाने के लिए उत्तरदायी कारक  
ग) संसाधन के दौरान नमक की भूमिका  
घ) संसाधन के दौरान चीनी की भूमिका  
च) मीट संसाधन में एस्कोर्बेट और इरिथ्रोबेट की भूमिका

(6)

6. क) माँस किण्वन में बैक स्लोपिंग क्या है? 2  
ख) माँस किण्वन में प्रयुक्त कुछ महत्वपूर्ण स्टार्टर संवर्धों के नाम लिखिए। 3  
ग) अर्ध-शुष्क सॉसेजिस के प्रसंस्करण को प्रवाह-चित्र से व्यक्त कीजिए। 5
7. क) धूम्रन के लाभ क्या हैं? 2  
ख) धूम्र के महत्वपूर्ण घटक क्या हैं? 2  
ग) धूम्रित उत्पादों की गुणवत्ता को प्रभावित करने वाले कारकों की सूची बनाइए। 3  
घ) माँस योगजों की परिभाषा दीजिए। 1  
च) 'आम्लीकारकों' से आप क्या समझते हैं? 2
8. क) मीट इमल्शन बनाने में बर्फ या बर्फीले पानी की भूमिका लिखिए। 5  
ख) "उत्तरी भारत में देसी मीट उत्पादों" पर नोट लिखिए। 5

