

**DIPLOMA IN MEAT TECHNOLOGY  
(DMT)**

**Term-End Examination**

**December, 2022**

**BPVI-023 : FRESH MEAT TECHNOLOGY**

*Time : 2 hours*

*Maximum Marks : 50*

---

**Note :** Attempt any **five** questions. All questions carry equal marks.

---

---

1. Define any **five** of the following : **5×2=10**
- (a) Myofibril
  - (b) Rigor mortis
  - (c) Ultimate pH
  - (d) Quality grade of carcass
  - (e) Cold shortening
  - (f) Thaw rigor

2. (a) Briefly describe the post-mortem changes in the physical characteristics of the muscle. 5
- (b) Write about meat protein and meat fat. 5
3. (a) List the pre-slaughter factors that affect the meat quality. Explain any one factor. 2+3=5
- (b) Define water holding capacity. Differentiate between PSE meat and DFD meat. 2+3=5
4. (a) Write short notes on texture and tenderness of meat. 5
- (b) What are the main objectives of meat cutting ? Mention basic requisites to be followed in meat cutting. 2+3=5
5. (a) Describe the factors used to establish cutability grades. 5
- (b) Explain the tenderstretch method for tenderization of meat. 5
6. (a) What are the advantages of electrical stimulation on carcass ? Explain the methods of electrical stimulation. 3+4=7
- (b) Write a note on mechanical tenderization. 3

7. (a) Write the advantages and disadvantages of hot processing of carcass. 5
- (b) Describe the methods of freezing of meat. 5
8. Write notes on the following :
- (a) Myofilament 3
- (b) Post-mortem pH decline in muscle 4
- (c) Effect of transportation on meat 3
-

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

सत्रांत परीक्षा

दिसम्बर, 2022

बी.पी.वी.आई.-023 : ताजा मांस प्रौद्योगिकी

समय : 2 घण्टे

अधिकतम अंक : 50

नोट : किन्हीं पाँच प्रश्नों के उत्तर दीजिए । सभी प्रश्नों के अंक समान हैं ।

1. निम्नलिखित में से किन्हीं पाँच को परिभाषित कीजिए :  $5 \times 2 = 10$

- (क) पेशीतंतुक
- (ख) मृत्युज काठिन्य
- (ग) अंतिम pH
- (घ) शव (कारकस) की गुणवत्ता श्रेणी
- (ङ) शीत कठोरन
- (च) हिमद्रव काठिन्य

2. (क) पेशी के भौतिक गुणों में मरणोत्तर परिवर्तनों का संक्षेप में वर्णन कीजिए । 5
- (ख) मांस प्रोटीन और मांस वसा के बारे में लिखिए । 5
3. (क) मांस की गुणवत्ता को प्रभावित करने वाले वध-पूर्व कारकों की सूची तैयार कीजिए । किसी एक कारक की व्याख्या कीजिए । 2+3=5
- (ख) जल धारण क्षमता को परिभाषित कीजिए । पी.एस.ई. मांस और डी.एफ.डी. मांस में अंतर स्पष्ट कीजिए । 2+3=5
4. (क) मांस के गठन और मृदुता पर संक्षिप्त टिप्पणियाँ लिखिए । 5
- (ख) मांस की कटाई के प्रमुख उद्देश्य क्या हैं ? मांस की कटाई करते समय पालन की जाने वाली मूलभूत आवश्यकताओं का उल्लेख कीजिए । 2+3=5
5. (क) उपज श्रेणियों (कटाई श्रेणी) को स्थापित करने के लिए उपयोग किए जाने वाले कारकों का वर्णन कीजिए । 5
- (ख) मांस के मृदुकरण के लिए मृदुतनन विधि की व्याख्या कीजिए । 5
6. (क) शव (कारकस) पर वैद्युत उद्दीपन के क्या लाभ हैं ? वैद्युत उद्दीपन की विधियों की व्याख्या कीजिए । 3+4=7
- (ख) यांत्रिक मृदुकरण पर एक टिप्पणी लिखिए । 3

7. (क) शव (कारकस) के ताप प्रसंस्करण के लाभ और हानियाँ लिखिए । 5
- (ख) मांस के हिमीकरण की विधियों का वर्णन कीजिए । 5
8. निम्नलिखित पर टिप्पणियाँ लिखिए :
- (क) पेशीतंतु (Myofilament) 3
- (ख) पेशी में मरणोत्तर pH में कमी 4
- (ग) मांस पर परिवहन का प्रभाव 3
-