

DIPLOMA IN MEAT TECHNOLOGY (DMT)

Term-End Examination

June, 2013

BPVI-024 : PROCESSED MEAT TECHNOLOGY

Time : 2 hours

Maximum Marks : 50

Note : Answer any five questions. Question No. 1 is compulsory. All question carry equal marks.

1. Fill in the blanks with appropriate word(s) or number(s) as the case may be (Any ten) : $1 \times 10 = 10$
- (a) Meat from which fat has been trimmed off is known as _____ meat.
 - (b) An emulsion is a _____ mixture of two immiscible substances.
 - (c) Bull meat is an example of _____ binding meat.
 - (d) Now-a-days, multiple layer flexible pouches are used instead of meat cans and they are called _____ .
 - (e) Hurdle technology is also known as 'combination _____' .
 - (f) Substances that improve sensory and functional properties of meat products are known as meat _____ .
 - (g) Colour of cured meat is _____ .

- (h) _____ sausages do not require refrigeration temperature for storage.
- (i) The leg portion of the pig and the cured product made of that portion is known as _____ .
- (j) Antioxidants are used in restructured meat products to reduce the occurrence of lipid _____ .
- (k) Organisms which thrive at relatively high temperatures (above 45°C) are called _____ organisms.
- (l) _____ are ready-to-eat, shelf stable, highly acceptable convenience meat products of indigenous origin.
2. (a) List out the purposes of preparation of meat emulsion. 4
- (b) Briefly explain different factors affecting stability of meat emulsion. 4
- (c) Enlist different categories of meat (with one example each) according to its binding ability. 2
3. (a) Define intermediate moisture meats (IMM). 2
- (b) Write the important steps for preparation of restructured meat products. 5
- (c) Mention the problems encountered in restructured meat products. 3

4. (a) What is meat curing ? 2
 (b) Enlist the advantages of meat curing. 3
 (c) Write briefly about the methods of meat curing. 5
5. (a) What is commercial sterilization ? 2
 (b) Write the processing of corned beef with a flow diagram. 5
 (c) Enlist the spoilage of canned meats. 3
6. (a) Define comminution. 2
 (b) List out the ingredients used in processing of comminuted meat products. 4
 (c) Write the basic steps of meat nuggets preparation. 4
7. (a) What do you mean by 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
8. (a) Enlist the advantages of smoking. 3
 (b) What are the important components of smoke ? 3
 (c) Name important stages of smoking and cooking of meat products in a smoke oven. 4

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

सत्रांत परीक्षा

जून, 2013

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

समय : 2 घण्टे

अधिकतम अंक : 50

नोट : किन्हीं पाँच प्रश्नों के उत्तर दीजिए। प्रश्न 1 करना अनिवार्य है।
प्रत्येक प्रश्न के समान अंक हैं।

1. रिक्त स्थानों (किन्हीं दस) की पूर्ति कीजिए : 1x10=10
- (a) मीट जिससे वसा को ट्रिम कर दिया गया हो,
_____ मीट कहलाता है।
- (b) इमल्शन, दो अमिश्रणीय पदार्थों का _____
मिश्रण है।
- (c) बैल (बुल) मीट, _____ बाँधनकारी मीट का
उदाहरण है।
- (d) वर्तमान समय में मीट कैनों की बजाए बहु-परतीय लचीले
पाउचों का प्रयोग किया जाता है और इन्हें _____
कहते हैं।
- (e) अवरोध प्रौद्योगिकी को '_____ का कम्बीनेशन'
भी कहते हैं।

- (f) मीट उत्पादों के संवेदी एवं प्रकार्यात्मक गुणधर्मों को बेहतर बनाने वाले पदार्थ मीट _____ कहलाते हैं।
- (g) क्यूर्ड मीट का रंग _____ होता है।
- (h) _____ सौसेजिस को प्रशीतन तापमान पर भंडारित करने की आवश्यकता नहीं पड़ती।
- (i) सुअर की टाँग का भाग और इसी भाग से बना क्यूर्ड उत्पाद _____ कहलाता है।
- (j) लिपिड _____ को कम करने के लिए पुनःसंरचित मीट उत्पादों में प्रतिऑक्सीकारकों का प्रयोग किया जाता है।
- (k) वे जीव जो 45° से. से उच्च तापमान पर फलते-फूलते हैं, _____ जीव कहलाते हैं।
- (l) _____, देसी मूल के झटपट तैयार, निधानी-स्थिर, उच्च स्वीकार्य सुविधाजनक मीट उत्पाद हैं।

2. (a) मीट इमल्शन निर्माण के उद्देश्यों की सूची बनाइए। 4
- (b) मीट इमल्शन की स्थिरता को प्रभावित करने वाले विभिन्न कारकों का संक्षेप में वर्णन कीजिए। 4
- (c) मीट की विभिन्न श्रेणियों को (प्रत्येक का 1 - 1 उदाहरण देते हुए) इनकी बाँधनकारी योग्यता के आधार पर सूचीबद्ध कीजिए। 2

3. (a) मध्यवर्ती आर्द्रतायुक्त मीट को परिभाषित कीजिए। 2
 (b) पुनःसंरचित मीट उत्पादों के निर्माण के महत्वपूर्ण चरणों को लिखिए। 5
 (c) पुनःसंरचित मीट उत्पादों से जुड़ी समस्याओं का उल्लेख कीजिए। 3
4. (a) मीट क्यूरिंग क्या है? 2
 (b) मीट क्यूरिंग के लाभों की सूची बनाइए। 3
 (c) मीट क्यूरिंग की विधियों के बारे में संक्षेप में लिखिए। 5
5. (a) वाणिज्यिक निर्जर्मीकरण क्या है? 2
 (b) कॉर्नेड बीफ के प्रसंस्करण (संसाधन) को फ्लो-रेखाचित्र सहित लिखिए। 5
 (c) डिब्बाबंद मीट की विकृति की सूची बनाइए। 3
6. (a) अवचूर्णन को परिभाषित कीजिए। 2
 (b) चूरा मीट उत्पादों के प्रसंस्करण में प्रयुक्त सामग्रियों की सूची बनाइए। 4
 (c) मीट नग्गट (meatballs) निर्माण के बुनियादी चरणों को लिखिए। 4
7. (a) मीट किण्वन में पश्च-ढलान से आप क्या समझते हैं? 2
 (b) मीट किण्वन के लिए प्रयुक्त कुछ महत्वपूर्ण स्टार्टर संवर्धों के नाम लिखिए। 3
 (c) अर्ध-शुष्क सौसेजिस के प्रसंस्करण को फ्लो-चार्ट सहित लिखिए। 5

8. (a) धूमन के लाभों की सूची बनाइए। 3
- (b) धूमन के महत्वपूर्ण घटक कौन से हैं? 3
- (c) स्मोक अवन में मीट उत्पादों के धूमन एवं कुकिंग के 4
महत्वपूर्ण चरणों के नाम लिखिए।
-