

DIPLOMA IN MEAT TECHNOLOGY (DMT)

Term-End Examination

June, 2014

BPVI-023 : FRESH MEAT TECHNOLOGY

Time : 2 hours

Maximum Marks : 50

Note : Answer five question. Question no. 1 is compulsory. All question carry equal mark.

1. a) Fill in the blanks (any five) 5x1=5
- i) is the main component of thick myofilament
 - ii) muscle contains approximately.....% water
 - iii) Drip is exudation of fluid from meat.
 - iv) Ripening or ageing of meat is also known as
 - v) Generally DFD condition is found in.....
 - vi) Proteolytic enzymes are used forof meal.

- b. Write whether the following sentences are 'True' or 'False'. (any five). **5x1=5**
- i) Marbling is considered for quality grading of meat.
 - ii) colour of beef is bright cherry red.
 - iii) meaning of 'rigor mortis' is death stiffening
 - iv) Weep is the exudation of fluid from cooked meat.
 - v) Liquid nitrogen is used for cryogenic freezing.
 - vi) Myoglobin content of pig is more than cattle muscle.
2. a) Describe the structure of skeletal muscle **7**
- b) what are the difference between skeletal muscle and smooth muscle? **3**
3. a) What are the stages of rigor mortis? **2**
- b) write the composition of typical mammalian muscle. **5**
- c) List the factors which affect composition of meat. **3**
4. a) What are different types of meat quality. **3**
- b) List the pre slaughter factors which affect the quality of meat. **4**

- c) What are the difference between PSE and DFD meat? 3
5. a) What are the wholesale cuts of pork and goat carcass? 4
- b) Define grading write the importance of grading? 1+2
- c) What ar the parameters of quality grading? 3
6. a) Define conditioning Name one enzyme associated with conditioning. 1+1
- b) Briefly describe the electrical stimulation. 4
- c) List the methods of tenderisation. 4
7. a) Write the advantages and disadvantages of hot processing of carcass. 2½+2½
- b) Briefly describe the methods of freezing. 5
8. Write short notes on the following (any 4x2½=10 four)
- a) Texture
- b) Water holding capacity
- c) Yield grading
- d) Meat proteins
- e) Blast freezing

— ** —

डी.एम.टी.-023

सत्रांत-परीक्षा

जून, 2014

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

समय : 2 घण्टे

अधिकतम अंक : 50

नोट : किन्हीं पांच प्रश्नों के उत्तर दीजिए। प्रश्न 1 करना अनिवार्य है। सभी प्रश्नों के अंक सामान हैं।

1. (क) रिक्त स्थानों की पूर्ति कीजिए (किन्हीं पाँच) 5x1=5
- i)मोटे फिलामेंट का मुख्य घटक है।
 - ii) मांसपेशी में जल की लगभग % मात्रा होती है।
 - iii) ड्रिप,.....मांस के तरल का बाहर निकलना है
 - iv) मांस के पक्वन या कालप्रभावन को.....भी कहते हैं।
 - v) सामान्यतौर पर डी एफ डी दशा,.....में पायी जाती है।
 - vi) प्रोटीनलथी एंजाइमों का प्रयोग, मीट को.....के लिए किया जाता है।

(ख) बताईए क्या निम्नलिखित कथन 'सही' है या 'गलत' 5x1=5
(किन्हीं पाँच)

i) मार्बलिंग को, मीट की गुणवत्ता ग्रेडिंग के लिए ध्यान में रखा जाता है।

ii) गाय के मीट का रंग चमकीला चेरी लाल होता है।

iii) 'मृत्युज काठिन्य' का आर्थ शरीर का मरणोपरांत सख्त हो जाता है।

iv) वीप (स्राव), पके माँस से तरल का बाहर टपकता है।

v) तरल नाइट्रोजन का प्रयोग निम्नतापी फ्रीजिंग के लिए किया जाता है।

vi) सूअर की मेयोग्लोबेन की मात्रा गाय की माँसपेशी से अधिक होती है।

2. क) कंकालीय माँसपेशी की संरचना का वर्णन कीजिए। 7

ख) कंकालीय माँसपेशी और समुचित माँसपेशी के अंतर को स्पष्ट कीजिए। 3

3. क) मृत्युज काठिन्य के चरण क्या हैं? 2

ख) विशिष्ट स्तनपायी माँसपेशी के संयोजन को लिखिए। 5

- ग) मांस के संयोजन को प्रभावित करने वाले कारकों की सूची बनाइए। 3
4. क) मांस गुणवत्ता (क्वालिटी) के विभिन्न प्रकार कौन से हैं? 3
- ख) मांस गुणवत्ता को प्रभावित करने वाले पूर्व-वध कारकों की सूची बनाइए। 4
- ग) पी एस ई और डी एफ डी मांस के अंतरों को स्पष्ट कीजिए। 3
5. क) मृत सूअर (pork) और मृत बकरी के संपूर्ण कटे भाग कौन से हैं? 4
- ख) श्रेणीकरण को परिभाषित कीजिए। 1+2
श्रेणीकरण के महत्व को लिखिए।
- ग) गुणवत्ता श्रेणीकरण के प्राचल क्या हैं? 3
6. क) अनुकूलन को परिभाषित कीजिए। 1+1
अनुकूलन से संबद्ध किसी एक एंजाइम का नाम लिखिए।
- ख) वैद्युत उद्दीपन का संक्षेप में वर्णन कीजिए। 4
- ग) मृदुकरण की विधियों की सूची बनाइए। 4
7. क) मृत पशु के गर्म प्रसंस्करण के लाभ एवं दोषों को लिखिए। 2½+2½
- ख) हिमशीतन की विधियों का संक्षेप में वर्णन कीजिए। 5

8. संक्षेप में किन्हीं चार पर नोट लिखिए

4x2½=10

- क) संरचना
- ख) जलधारण क्षमता
- ग) यील्ड ग्रेडिंग (श्रेणीकरण)
- घ) मीट प्रोटीन
- ङ) ब्लास्ट फ्रीजिंग