

DIPLOMA IN MEAT TECHNOLOGY (DMT)

Term-End Examination

June, 2016

00714

BPVI-024 : PROCESSED MEAT TECHNOLOGY

Time : 2 hours

Maximum Marks : 50

Note : Attempt any five questions. Question no. 1 is compulsory. All questions carry equal marks.

1. (a) Match the following : 5
- (i) 200 ppm (A) enrobed meat product
 - (ii) 0.5% (B) cured product obtained from belly region of pork carcass
 - (iii) Meat pickle (C) shelf stable indigenous meat products
 - (iv) Bacon (D) sodium nitrite level in meat products
 - (v) Meat Samosa (E) phosphate level in meat products
- (b) Fill in the blanks with the most appropriate word(s). **Any five :** 5
- (i) Special equipment called _____ is used for preparation of meat emulsion.
 - (ii) Monosodium glutamate is used in meat products formulation as _____.

- (iii) The soya proteins not only function as extenders but also improve nutritive value and _____ of water and fat in meat products.
- (iv) Ingredients which are incorporated in the meat products formulation to reduce the harsh effect of salt are called _____.
- (v) Sausages, meat patties, nuggets, hamburger, ground beef, etc. are examples of _____ meat products.
- (vi) Hydrogen swell is an example of spoilage of _____ meat products.

- 2. (a) Write about popular indigenous chunk meat products. 5
- (b) Explain methods of restructuring of meat. 5
- 3. (a) Explain briefly the steps involved in canning process. 5
- (b) Briefly write about the methods of enrobing. 5
- 4. Write briefly about the processing of **any two** of the following products : 5+5=10
 - (a) Kabab
 - (b) Meat patties
 - (c) Meat pickle
- 5. (a) List out the ingredients used for curing of meat and write the main functions of any three ingredients. 5
- (b) Explain the methods of curing of meat. 5

6. Write short notes on the following :
- (a) Hurdle Technology 4
 - (b) Classification of meat products 3
 - (c) Liquid smoking 3
7. Draw the flow diagram of processing of following meat products :
- (a) Salami 3
 - (b) Commercial Ham 3
 - (c) Sausages 4
8. Write briefly about the following :
- (a) Preservatives for different meat products 3
 - (b) Purpose of meat processing 3
 - (c) Economic formulation of meat products 4
-

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

सत्रांत परीक्षा

जून, 2016

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

समय : 2 घण्टे

अधिकतम अंक : 50

नोट : किन्हीं पाँच प्रश्नों के उत्तर दीजिए। प्रश्न सं. 1 का उत्तर देना अनिवार्य है। सभी प्रश्नों के अंक समान हैं।

1. (a) मिलान कीजिए : 5
- (i) 200 पी.पी.एम. (A) सज्जित मीट उत्पाद
- (ii) 0.5% (B) मृत सूअर के पेट के भाग से प्राप्त संसाधित उत्पाद
- (iii) मीट का अचार (C) निधानी जीवन स्थिर देसी मीट उत्पाद
- (iv) बेकन (D) मीट उत्पादों में सोडियम नाइट्राइट का स्तर
- (v) मीट समोसा (E) मीट उत्पादों में फॉस्फेट का स्तर

- (b) किन्हीं पाँच रिक्त स्थानों की पूर्ति, सर्वाधिक उपयुक्त शब्दों से कीजिए : 5
- (i) मीट इमल्शन बनाने में प्रयुक्त खास उपकरण, _____ कहलाता है।
- (ii) मीट उत्पादों के किण्वन में मोनोसोडियम ग्लूटामेट का प्रयोग, _____ के रूप में किया जाता है।
- (iii) सोया प्रोटीन न सिर्फ विस्तारक का काम करता है बल्कि मीट उत्पादों में पानी और वसा के _____ और पोषणिक मान को भी बेहतर बनाता है।
- (iv) नमक के तीक्ष्ण प्रभाव को कम करने के लिए मीट उत्पादों के सूत्रीकरण में सम्मिलित सामग्रियाँ, _____ कहलाती हैं।
- (v) सॉसेजिस, मीट पैटिज, नर्गोट्स, हैमबर्गर, गाय का पिसा मीट आदि, _____ मीट उत्पादों के उदाहरण हैं।
- (vi) हाइड्रोजन फुल्लन, _____ मीट उत्पादों के खराब होने का उदाहरण है।
2. (a) लोकप्रिय देसी टुकड़ेदार (chunked) मीट उत्पादों के बारे में लिखिए। 5
- (b) मीट के पुनर्रचन का वर्णन कीजिए। 5
3. (a) डिब्बाबंदी प्रक्रिया में सम्मिलित चरणों का संक्षेप में वर्णन कीजिए। 5
- (b) सज्जित करने की विधियों के बारे में संक्षेप में लिखिए। 5

4. निम्नलिखित में से **किन्हीं दो** उत्पादों के प्रसंस्करण के बारे में संक्षेप में लिखिए : 5+5=10
- (a) कबाब
(b) मीट पैटिज़
(c) मीट का अचार
5. (a) मीट के संसाधन में प्रयुक्त सामग्रियों को सूचीबद्ध कीजिए। 5
किन्हीं तीन सामग्रियों के मुख्य कार्यों को लिखिए।
(b) मीट-संसाधन की विधियों का वर्णन कीजिए। 5
6. संक्षेप में नोट लिखिए :
- (a) अवरोध प्रौद्योगिकी 4
(b) मीट उत्पाद वर्गीकरण 3
(c) तरल धूमन 3
7. निम्नलिखित मीट उत्पादों के प्रसंस्करण का क्रमबद्ध रेखाचित्र बनाइए :
- (a) सलामी 3
(b) व्यावसायिक हैम 3
(c) सॉसेजिस 4
8. निम्नलिखित के बारे में संक्षेप में लिखिए :
- (a) विभिन्न मीट उत्पादों के लिए परिरक्षक 3
(b) मीट प्रसंस्करण का उद्देश्य 3
(c) मीट उत्पादों की सस्ती व्यंजन विधियाँ 4