

1098245

No. of Printed Pages : 6

BPVI-023

**DIPLOMA IN MEAT TECHNOLOGY
(DMT)**

Term-End Examination

June, 2019

BPVI-023 : FRESH MEAT TECHNOLOGY

Time : 2 Hours

Maximum Marks : 50

*Note : Attempt any five questions. All questions
carry equal marks. Q. No. 1 is compulsory.*

1. Define any *ten* of the following : 1 each
- (i) Sarcomere .
 - (ii) Myofibril
 - (iii) Rigor mortis
 - (iv) Water holding capacity
 - (v) Ultimate pH
 - (vi) Retail meat cuts
 - (vii) Carcass
 - (viii) Drip
 - (ix) Marination

(A-25) P. T. O.

- (x) Cold shortening
- (xi) Hot processing of carcass
- (xii) Thaw rigor
2. (a) Give the description of skeletal muscle fiber along with a diagram. 7
- (b) What are the connective tissues associated with meat ? 3
3. (a) Describe the events that take place in muscle after slaughtering of animal. 7
- (b) Write a note on meat fat. 3
4. (a) Define meat quality and give examples. 3
- (b) Narrate pre-slaughter factors affecting meat quality. 7
5. (a) What is ultimate pH of meat ? $2\frac{1}{2}$
- (b) What do you mean by bloom of meat ? $2\frac{1}{2}$
- (c) What is the purpose of meat cutting ?
Name wholesale cuts of pig carcass. 5
6. (a) Define grading of meat. Why is grading important ? 4
- (b) Explain tenderization by marination and by application of high pressure. 6

7. (a) What are the effects of transportation on meat? 3
- (b) Mention the points to be considered for chilling of meat. 3
- (c) What are the physico-chemical changes that take place in meat during frozen storage? 4
8. Write short notes on any *four* of the following: $2\frac{1}{2}$ each
- (a) Conditioning of meat
- (b) Texture of meat
- (c) Freezer burn
- (d) Electrical stimulation
- (e) Blast freezing of meat

बी.पी.वी.आई.-023

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

सत्रांत परीक्षा

जून, 2019

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

समय : 2 घण्टे

अधिकतम अंक : 50

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

1. किन्हीं दस की परिभाषा दीजिए : प्रत्येक 1
- (i) साकॉमियर (पिशितांश)
 - (ii) मेयोफाइब्रिल (पेशीतंतुक)
 - (iii) मृत्युज काठिन्य
 - (iv) जल धारण क्षमता
 - (v) अंतिम पी. एच.
 - (vi) फुटकर मीट टुकड़े
 - (vii) पशु शव
 - (viii) ड्रिप
 - (ix) नमक-मसाला लगाकर मृदुकरण करना
 - (x) शीत कठोरण

- (xi) पशु शव का ताप प्रसंस्करण
- (xii) हिमद्रव काठिन्य
2. (क) कंकाल पेशी तन्तु का वर्णन, रेखाचित्र बनाकर कीजिए। 7
- (ख) मीट से संबद्ध संयोजी उत्तक कौन-से हैं ? 3
3. (क) पशु वध के बाद पेशी में उत्पन्न परिवर्तनों का वर्णन कीजिए। 7
- (ख) माँस वसा पर एक टिप्पणी लिखिए। 3
4. (क) माँस गुणवत्ता की परिभाषा कीजिए और उदाहरण भी दीजिए। 3
- (ख) माँस गुणवत्ता को प्रभावित करने वाले वध-पूर्व कारकों का संक्षेप में वर्णन कीजिए। 7
5. (क) मीट का अंतिम पी. एच. क्या है ? $2\frac{1}{2}$
- (ख) मीट के ब्लूम (राग) से आप क्या समझते हैं ? $2\frac{1}{2}$
- (ग) मीट कटाई का उद्देश्य क्या है ? सूअर के शव के थोक टुकड़ों के नाम लिखिए। 5
6. (क) मीट के श्रेणीकरण की परिभाषा दीजिए। श्रेणीकरण क्यों महत्त्वपूर्ण माना जाता है ? 4

- (ख) नमक-मसाले लगाकर और उच्च दाब के प्रयोग से मीट मृदुकरण के बारे में सविस्तार लिखिए। 6
7. (क) मीट पर परिवहन के क्या प्रभाव होते हैं ? 3
- (ख) मीट को हिमशीतित करते समय ध्यान में रखने योग्य बिन्दुओं का उल्लेख कीजिए। 3
- (ग) हिमशीतित भंडारण के दौरान मीट में होने वाले भौतिक-रासायनिक परिवर्तन कौन-से हैं ? 4
8. संक्षेप में किन्हीं चार पर टिप्पणियाँ लिखिए : प्रत्येक $2\frac{1}{2}$
- (क) मीट का प्रान्नुकूलन
- (ख) मीट की संरचना
- (ग) फ्रीजर बर्न (हिमशीतिल दाह)
- (घ) वैद्युत उद्दीपन
- (ङ) मीट की ब्लास्ट फ्रीजिंग (वात्या हिमीकरण)