

No. of Printed Pages : 7

BPVI-024

**DIPLOMA IN MEAT TECHNOLOGY
(DMT)**

Term-End Examination

June, 2019

BPVI-024 : PROCESSED MEAT TECHNOLOGY

Time : 2 Hours

Maximum Marks : 50

*Note : Attempt five questions in all. Question No. 1
is compulsory.*

1. Define the following terms (any *ten*) : 1 each
- (a) Meat emulsion
 - (b) Canning
 - (c) Comminution of meat
 - (d) Salami
 - (e) Emulsifiers
 - (f) Meat curing
 - (g) Pickle curing
 - (h) Meat additives
 - (i) Enrobing
 - (j) Starter culture
 - (k) Preservatives
 - (l) Acidulant

(A-25) P. T. O.

2. (a) Why do we process meat into meat products ? 3
- (b) How are meat emulsions made stable ? 3
- (c) How are restructured meat products prepared ? 4
3. (a) Define back sloping in meat fermentation. 2
- (b) Mention some popular meat products available in different regions of our country. 3
- (c) Narrate briefly using a flow chart the processing of sausage. 5
4. (a) Give one function of each of five different meat additives. 5
- (b) Explain the different methods of meat cooking. 5
5. (a) How is the pink colour developed during meat curing ? 4
- (b) Describe the functions of any *four* ingredients in meat curing. 6
6. Write notes on the following :
- (a) Intermediate moisture meat 3
- (b) Meat pickle 3
- (c) Ham 4

7. (a) Explain the characteristics of economic formulations of meat products. 5
- (b) Fermented meat products have longer shelf life. Explain. 3
- (c) What are the ingredients used for battering of meat and meat products ? 2
8. (a) Why is exhausting done during the canning process ? 2
- (b) Explain the process of hurdle technology. 3
- (c) Describe the abnormalities seen in spoiled cans. 5

बी.पी.वी.आई.-024

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

सत्रांत परीक्षा

जून, 2019

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

समय : 2 घण्टे

अधिकतम अंक : 50

नोट : कुल पाँच प्रश्नों के उत्तर दीजिए। प्रश्न संख्या 1 का उत्तर देना अनिवार्य है।

-
-
1. किन्हीं दस को परिभाषित कीजिए : प्रत्येक 1
- (a) माँस इमल्शन
 - (b) डिब्बाबन्दी
 - (c) माँस का अवचूर्णन (कीमा बनाना)
 - (d) सलामी
 - (e) इमल्सीकारक
 - (f) माँस संसाधन
 - (g) पिकल संसाधन

- (h) माँस योज्य
- (i) आलेपन
- (j) आरंभक संवर्धन (Starter culture)
- (k) परिरक्षक
- (l) आम्लीकारक
2. (क) माँस को माँस उत्पादों में प्रसंस्कृत क्यों किया जाता है ? 3
- (ख) माँस इमल्सनों को स्थिर कैसे बनाया जाता है ? 3
- (ग) पुनर्रचित माँस उत्पादों को तैयार कैसे किया जाता है ? 4
3. (क) माँस किण्वन में बैक स्लोपिंग की परिभाषा दीजिए। 2
- (ख) हमारे देश के विभिन्न क्षेत्रों में उपलब्ध कुछ लोकप्रिय माँस उत्पादों का उल्लेख कीजिए। 3
- (ग) सौसेज के प्रसंस्करण का वर्णन, प्रवाह रेखाचित्र बनाकर कीजिए। 5

4. (क) पाँच विभिन्न माँस योज्यों का एक-एक कार्य लिखिए। 5
- (ख) माँस पकाने की विभिन्न विधियों का वर्णन कीजिए। 5
5. (क) माँस संसाधन के दौरान गुलाबी रंग कैसे विकसित हो जाता है ? 4
- (ख) माँस संसाधन में प्रयुक्त किन्हीं चार सामग्रियों के प्रकार्य लिखिए। 6
6. निम्नलिखित पर टिप्पणियाँ लिखिए :
- (क) मध्यवर्ती आर्द्रता माँस (IMM) 3
- (ख) माँस का अचार 3
- (ग) हैम 4
7. (क) माँस उत्पादों की सस्ती व्यंजन विधियों की विशेषताओं का वर्णन कीजिए। 5
- (ख) किण्वित माँस उत्पादों का निधानी जीवन अधिक लम्बा होता है। वर्णन कीजिए। 3
- (ग) माँस और माँस उत्पादों को बैटर (घोल) में लपेटने में प्रयुक्त सामग्रियाँ कौन-सी हैं ? 2

8. (क) डिब्बाबंदी प्रक्रिया के दौरान निर्वातन क्यों किया जाता है ? 2
- (ख) अवरोध प्रौद्योगिकी की प्रक्रिया का वर्णन कीजिए। 3
- (ग) विकृत कैन के डिब्बों में कौन-सी असामान्यताएँ देखी जाती हैं ? वर्णन कीजिए। 5