

**DIPLOMA IN MEAT TECHNOLOGY
(DMT)**

Term-End Examination

BPVI-023 : Fresh Meat Technology

Time : 2 Hours]

[Maximum Marks : 50

Note: Attempt five questions. All questions carry equal marks.

1. Define the following: 10×1=10
- (i) Sarcolemma
 - (ii) Epimysium
 - (iii) Homeostasis
 - (iv) PSE meat
 - (v) Drip
 - (vi) Palatability grade
 - (vii) Wholesale meat cuts
 - (viii) Electrical stimulation
 - (ix) Heat Shortening
 - (x) Thaw rigor



2. (i) List the components of a skeletal muscle and describe myofilament. 5 (2+3)
- (ii) Explain the stages of rigor mortis. 5
3. (i) Give the composition of meat and write a note on meat protein. 5 (2+3)
- (ii) Briefly describe the preslaughter animal factors that affect meat quality. 5
4. (i) Define water holding capacity and explain its relation with pH. 5 (2+3)
- (ii) What is meant by 'bloom' of meat? How do different factors affect the colour of meat? 5
5. (i) What are the basic considerations for meat cutting? Name the wholesale cuts of goat carcass. 5 (2+3)
- (ii) Describe the Indian meat grading system for goat meat. 5
6. (i) List the methods used for tenderization of meat and describe any one method. 5
- (ii) Define hot processing of carcass and write its advantages and disadvantages. 5

7. (i) Briefly describe the practical implications of different rates of carcass cooling. 5
- (ii) Name different methods of freezing and describe any two methods. 5 (1+4)
8. Write short notes on any four of the following:
4×2½=10
- (i) Myofibrils
- (ii) Meat fat
- (iii) Texture of meat
- (iv) Marbling
- (v) Freezer burn.

—x—

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

सत्रांत परीक्षा

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।

1. परिभाषित कीजिए : 10×1=10
- (i) पेशीचोल
 - (ii) अधिपेशिका
 - (iii) समस्थापन
 - (iv) पी एस ई माँस
 - (v) ड्रिप
 - (vi) खाद्यता श्रेणी
 - (vii) थोक बिक्री के माँस के टुकड़े
 - (viii) वैद्युत उद्दीपन
 - (ix) ताप कठोरण
 - (x) हिमद्रव काठिन्य

2. (i) कंकाल पेशी के घटकों की सूची बनाइए और पेशी तंतु का वर्णन कीजिए। 5 (2+3)
- (ii) मृत्युज काठिन्य की प्रावस्थाओं का वर्णन कीजिए। 5
3. (i) माँस का संयोजन दीजिए और माँस प्रोटीन पर नोट लिखिए। 5 (2+3)
- (ii) माँस की गुणवत्ता को प्रभावित करने वाले पूर्व-वध (पशु) कारकों का संक्षेप में वर्णन कीजिए। 5
4. (i) जल धारण क्षमता की परिभाषा दीजिए और पीएच से इसके सम्बन्ध का वर्णन कीजिए। 5 (2+3)
- (ii) माँस के 'ब्लूम' से क्या अभिप्राय है? विभिन्न कारक, माँस के रंग को कैसे प्रभावित करते हैं? 5 (2+3)
5. (i) मीट कटाई के लिए किन बुनियादी विचारणीय बिन्दुओं को ध्यान में रखना जरूरी है? मृत बकरी के थोक बिक्री के (माँस) टुकड़ों के नाम लिखिए। 5 (2+3)
- (ii) बकरी के माँस के लिए भारतीय माँस श्रेणीकरण प्रणाली का वर्णन कीजिए। 5
6. (i) मीट को मृदु (कोमल) बनाने की विधियाँ की सूची बनाइये और किसी एक विधि का वर्णन कीजिए। 5
- (ii) पशु शव के ताप प्रसंस्करण की परिभाषा दीजिए और इसके लाभ एवं दोष लिखिए। 5

7. (i) पशु शव को ठण्डा करने की विभिन्न दरों के व्यावहारिक प्रभाव का संक्षेप में वर्णन कीजिए। 5
- (ii) हिमशीतन की विभिन्न विधियों के नाम लिखिए और किन्हीं दो विधियों का वर्णन कीजिए। 5 (1+4)
8. संक्षेप में किन्हीं चार पर नोट लिखिए: $4 \times 2\frac{1}{2} = 10$
- (i) पेशीतंतुक
- (ii) माँस वसा
- (iii) माँस की संरचना
- (iv) मार्बलिंग
- (v) फ्रीजर बर्न (हिमशीतित दाह)

—x—