

DIPLOMA IN MEAT TECHNOLOGY (DMT)

Term-End Examination

June, 2021

**BPVI-021 : FUNDAMENTALS OF FOOD AND MEAT
SCIENCE**

Time : 2 hours

Maximum Marks : 50

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

1. Fill in the blanks (any **ten**) : *10×1=10*

- (a) The clinical term for excess body weight is _____ .
- (b) _____ is an example of connective tissue protein.
- (c) Meat and _____ are two complete proteins.
- (d) L-ascorbic acid is commonly known as Vitamin _____ .

- (e) Deficiency of iodine causes a disease in human beings called _____ .
- (f) Pituitary gland is also known as _____ .
- (g) Night blindness is caused due to the deficiency of Vitamin _____ .
- (h) Absorption of amino acids takes place in the _____ .
- (i) Bacteria reproduce by a method called _____ .
- (j) Bacteria which grow well in the absence of oxygen are called _____ .
- (k) _____ are dormant or resting state of bacteria which are resistant to heat.
- (l) Sorbic acid and its salts are effective inhibitors of _____ growth.

- 2.** (a) What is meant by protective food ? Give suitable examples. 3
- (b) List any three important functions of food. 3
- (c) Write at least four signs of good health. 4

3. (a) How can diabetes be controlled ? 3
- (b) What are essential amino acids ? 2
- (c) Enlist the functions of proteins. 3
- (d) Name two essential fatty acids. 2
4. (a) Name four hormones secreted by pituitary gland. 4
- (b) Write six important sources of Vitamin A. 3
- (c) What are the advantages of cooking food ? 3
5. (a) Describe the digestion of fat in the human body. 4
- (b) Write a note on the absorption of different nutrients in the digestive tract. 4
- (c) What is anaphylaxis ? 2
6. (a) Write down World Health Organization's Golden Rules for Safe Food Preparation. 5
- (b) Classify the micro-organisms on the basis of their optimum temperature of growth. 3
- (c) What is meant by smoking of meat ? 2

7. (a) Describe low temperature preservation of meat. 4
- (b) Enlist various ingredients used in the curing of meat. 4
- (c) How does irradiation help in preservation of meat ? 2

8. Write short notes on any **four** of the following : $4 \times 2 \frac{1}{2} = 10$

- (a) Hyperglycemia
- (b) Vitamin D
- (c) Hurdle Technology
- (d) Gastric Juice
- (e) Fermentation
-

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

सत्रांत परीक्षा

जून, 2021

बी.पी.वी.आई.-021 : आहार और मांस विज्ञान के मूल सिद्धान्त

समय : 2 घण्टे

अधिकतम अंक : 50

नोट : किन्हीं पाँच प्रश्नों के उत्तर दीजिए । सभी प्रश्नों के अंक समान हैं ।

1. रिक्त स्थानों की पूर्ति कीजिए (किन्हीं दस) : $10 \times 1 = 10$

(क) अतिरिक्त देह भार को चिकित्सीय रूप में _____ कहते हैं ।

(ख) _____ संयोजी ऊतक प्रोटीन का एक उदाहरण है ।

(ग) मीट और _____ दो पूर्ण प्रोटीन हैं ।

(घ) एल-ऐस्कॉर्बिक अम्ल को सामान्य तौर पर विटामिन _____ कहते हैं ।

(ड) मनुष्यों में आयोडीन की कमी से होने वाला रोग _____ कहलाता है ।

(च) पीयूष ग्रंथि को _____ भी कहते हैं ।

(छ) रतौंधी नामक रोग का कारण, विटामिन _____ की कमी का होना है ।

(ज) ऐमीनो अम्ल _____ में अवशोषित होते हैं ।

(झ) जीवाणु, _____ नामक विधि से प्रजनन करते हैं ।

(ञ) ऑक्सीजन की गैर-मौजूदगी में भली-भाँति वृद्धि करने वाले जीवाणु _____ कहलाते हैं ।

(ट) _____ ऊष्मारोधी जीवाणुओं की प्रसुप्त या आराम करने की अवस्था है ।

(ठ) सॉर्बिक अम्ल और इसके लवण, _____ वृद्धि के प्रभावी निरोधक हैं ।

2. (क) सुरक्षात्मक खाद्य-पदार्थ से क्या आशय है ? उचित उदाहरण दीजिए । 3
- (ख) खाद्य-पदार्थ के किन्हीं तीन महत्वपूर्ण प्रकार्यों की सूची बनाइए । 3
- (ग) अच्छे स्वास्थ्य के कम-से-कम चार संकेत लिखिए । 4

3. (क) मधुमेह रोग को नियंत्रित कैसे किया जा सकता है ? 3
- (ख) अनिवार्य ऐमीनो अम्ल क्या हैं ? 2
- (ग) प्रोटीन के प्रकार्यों की सूची बनाइए । 3
- (घ) दो अनिवार्य वसा अम्लों के नाम लिखिए । 2
4. (क) पीयूष ग्रंथि से स्रावित चार हॉर्मोनों के नाम लिखिए । 4
- (ख) विटामिन ए के छह महत्त्वपूर्ण स्रोत लिखिए । 3
- (ग) खाद्य-पदार्थ को पकाने के फायदे क्या हैं ? 3
5. (क) मानव देह में वसा-पाचन का वर्णन कीजिए । 4
- (ख) पाचन मार्ग में विभिन्न पोषक-तत्त्वों के अवशोषण पर टिप्पणी लिखिए । 4
- (ग) ऐनाफाइलेक्सिस क्या है ? 2
6. (क) सुरक्षित भोजन बनाने के संबंध में विश्व स्वास्थ्य संगठन के स्वर्णिम नियमों को लिखिए । 5
- (ख) सूक्ष्म-जीवों को वृद्धि के इनके इष्टतम तापमान के आधार पर वर्गीकृत कीजिए । 3
- (ग) मीट के धूमन से क्या आशय है ? 2

7. (क) मीट के निम्न तापमान परिरक्षण का वर्णन कीजिए । 4
(ख) मीट के संसाधन में प्रयुक्त विभिन्न सामग्रियों की सूची बनाइए । 4
(ग) किरणन, मीट के परिरक्षण में कैसे सहायक होता है ? 2

8. निम्नलिखित में से किन्हीं **चार** पर संक्षिप्त टिप्पणियाँ

लिखिए :

$$4 \times 2 \frac{1}{2} = 10$$

- (क) हाइपरग्लाइसीमिया
(ख) विटामिन डी
(ग) हर्डल प्रौद्योगिकी
(घ) जठर रस
(ङ) किण्वन
-