

**DIPLOMA IN MEAT TECHNOLOGY (DMT)**

**Term-End Examination**

**June, 2022**

**BPVI-024 : PROCESSED MEAT TECHNOLOGY**

*Time : 2 hours*

*Maximum Marks : 50*

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

1. Match the following :

*10×1=10*

- |                            |                                    |
|----------------------------|------------------------------------|
| (a) Salami                 | (i) Steps in the canning process   |
| (b) Broiling               | (ii) Curing method                 |
| (c) Goshtaba               | (iii) Curing agent                 |
| (d) Artery pumping         | (iv) Meat product of Western India |
| (e) Bowl chopper           | (v) Meat product of Northern India |
| (f) Extender               | (vi) Restructured meat product     |
| (g) Vindaloo               | (vii) Emulsion products            |
| (h) Chunking and forming   | (viii) Dry heat cooking            |
| (i) Sodium nitrite         | (ix) Soya protein                  |
| (j) Exhausting and sealing | (x) Fermented sausage              |

- 2.** (a) Give the steps of smoking of meat products. 3  
(b) Write the advantages of liquid smoke. 3  
(c) Write down the specific actions of each major component of wood smoke. 4
- 3.** (a) Write the steps of canning process in meat. 4  
(b) What is aseptic canning ? 3  
(c) Why do the fermented products have a longer shelf life ? 3
- 4.** (a) Define curing. 2  
(b) What are the advantages of curing ? 4  
(c) Name any two curing agents and give one function of each. 4
- 5.** (a) Write the formulation for meat nuggets. 4  
(b) What are the steps for preparation of fermented meat products ? 4  
(c) Write the benefits of restructuring of meat. 2
- 6.** (a) Name any two popular canned meat products. 2  
(b) Give processing steps of luncheon meat. 4  
(c) Write about the spoilage of canned meat products. 4

7. (a) What is enrobing ? 2  
(b) What are the effects of cooking on meat ? 3  
(c) Narrate different methods of meat cooking. 5
8. (a) What is massaging and tumbling ? 3  
(b) Give the flow diagram of any one chunked meat product preparation. 3  
(c) Briefly explain the development of pink colour in cured meat products. 4
-

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

सत्रांत परीक्षा

जून, 2022

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

समय : 2 घण्टे

अधिकतम अंक : 50

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

1. निम्नलिखित का मिलान कीजिए :

10×1=10

- |                           |   |
|---------------------------|---|
| (क) सलामी                 | (i) डिब्बाबंदी प्रक्रिया में सम्मिलित चरण |
| (ख) सेंकना (ब्रॉइलिंग)    | (ii) संसाधन विधि                          |
| (ग) गोशतबा                | (iii) संसाधन कर्मक                        |
| (घ) धमनी पम्पिंग          | (iv) पश्चिमी भारत का मीट उत्पाद           |
| (ङ) बाउल चॉपर             | (v) उत्तरी भारत का मीट उत्पाद             |
| (च) विस्तारक              | (vi) पुनर्रचित मीट उत्पाद                 |
| (छ) विन्डालू              | (vii) इमल्शन उत्पाद                       |
| (ज) चंक बनाना और फॉर्मिंग | (viii) शुष्क ऊष्मा कुर्किंग               |
| (झ) सोडियम नाइट्राइट      | (ix) सोया प्रोटीन                         |
| (ञ) निर्वातन एवं सीलिंग   | (x) किण्वित साँसेज                        |

2. (क) मीट उत्पादों के धूमन के चरण लिखिए । 3  
(ख) तरल धुएँ के लाभ लिखिए । 3  
(ग) वुड स्मोक के प्रत्येक प्रमुख घटक के विशिष्ट कार्य लिखिए । 4
3. (क) मीट में डिब्बाबंदी प्रक्रिया के चरण लिखिए । 4  
(ख) निर्जर्मित डिब्बाबंदी क्या है ? 3  
(ग) किण्वित उत्पादों का निधानी जीवन अपेक्षाकृत लंबा क्यों होता है ? 3
4. (क) संसाधन (क्योरिंग) की परिभाषा दीजिए । 2  
(ख) संसाधन (क्योरिंग) के लाभ क्या हैं ? 4  
(ग) किन्हीं दो संसाधन (क्योरिंग) कर्मकों के नाम लिखिए और प्रत्येक का एक कार्य लिखिए । 4
5. (क) मीट नगेट्स का सूत्रीकरण लिखिए । 4  
(ख) किण्वित मीट उत्पाद बनाने के चरण क्या है ? 4  
(ग) मीट के पुनर्रचन के लाभ लिखिए । 2
6. (क) किन्हीं दो प्रचलित डिब्बाबंद मीट उत्पादों के नाम लिखिए । 2  
(ख) लन्चन (Luncheon) मीट के प्रसंस्करण संबंधी चरण लिखिए । 4  
(ग) डिब्बाबंद मीट उत्पादों की विकृति के बारे में लिखिए । 4

7. (क) आलेपन (enrobing) क्या है ? 2
- (ख) मीट पर कुकिंग के क्या प्रभाव होते हैं ? 3
- (ग) मीट बनाने की विभिन्न विधियों का वर्णन कीजिए । 5
8. (क) मसाज और टंबलिंग क्या है ? 3
- (ख) कोई एक टुकड़ेदार (चंक) मीट उत्पाद बनाने का प्रवाह संचित्र दीजिए । 3
- (ग) संसाधित मीट उत्पादों में गुलाबी रंग बनने की संक्षेप में व्याख्या कीजिए । 4
-