

**DIPLOMA IN MEAT TECHNOLOGY  
(DMT)**

**Term-End Examination**

**June, 2024**

**BPVI-023 : FRESH MEAT TECHNOLOGY**

*Time : 2 Hours*

*Maximum Marks : 50*

---

**Note :** (i) Answer any **five** questions.

(ii) All questions carry equal marks.

---

---

1. Define any *five* of the following : 2×5 = 10

(i) Sarcolemma

(ii) Rigor mortis

(iii) DFD meat

(iv) Ultimate pH of meat

(v) Retail cuts of meat

(vi) Tender stretch method of tenderization

(vii) Thawing of meat

2. (a) Differentiate between Red muscle fiber and white muscle fibers. 4

- (b) Describe the series of events that take place in a muscle after slaughter and lead to meat production. 6
3. (a) Give the composition of chicken and explain only four factors that affect the composition. 5
- (b) List the pre-slaughter factors affecting meat quality and explain any one of them. 5
4. (a) What is meant by texture of meat ? Explain the factors that affect texture. (1+4) 5
- (b) Write the importance and types of meat grading. 5
5. (a) Describe meat tenderness by enzymes and marination. 5
- (b) What are the specifications for goat meat as per Indian meat grading system ? 5
6. (a) What are the basic considerations for transportation of meat ? 5

- (b) Describe any one handling procedure which can help to overcome the problems associated with cold shortening of meat. 5
7. (a) Narrate the physico-chemical changes that take place during frozen storage of meat. 5
- (b) Write about the ideal chilling practices for meat. 5
8. Write short notes on any *two* of the following :  
2×5=10
- (a) Myofibril
- (b) Eating quality of meat
- (c) Tenderization by electrical stimulation

**BPVI-023**

माँस प्रौद्योगिकी में डिप्लोमा

( डी. एम. टी. )

सत्रांत परीक्षा

जून, 2024

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

समय : 2 घण्टे

अधिकतम अंक : 50

---

नोट : (i) किन्हीं पाँच प्रश्नों के उत्तर दीजिए।

(ii) सभी प्रश्नों के अंक समान हैं।

---

---

1. निम्नलिखित में से किन्हीं पाँच को परिभाषित कीजिए :

5×2 = 10

- (i) पेशीचोल
- (ii) मृत्युज काठिन्य
- (iii) डी. एफ. डी. मांस
- (iv) मांस का अंतिम pH
- (v) मांस की खुदरा बिक्री के टुकड़े
- (vi) मृदूकरण की मदुतनन विधि
- (vii) मांस का हिमद्रवण

2. (क) लाल पेशी तंतुओं और सफेद पेशी तंतुओं में अंतर स्पष्ट कीजिए। 4
- (ख) वध करने के बाद पेशियों में घटित होने वाली परिघटनाओं की शृंखला का वर्णन कीजिए, जिसके परिणामस्वरूप मांस का उत्पादन होता है। 6
3. (क) चिकन के मांस का संयोजन लिखिए और किन्हीं उन चार कारकों की व्याख्या कीजिए, जो संयोजन को प्रभावित करते हैं। 5
- (ख) मांस की गुणवत्ता को प्रभावित करने वाले वध-पूर्व कारकों की सूची तैयार कीजिए और उनमें से किसी एक कारक की व्याख्या कीजिए। 5
4. (क) मांस का गठन से क्या अभिप्राय है ? मांस के गठन को प्रभावित करने वाले कारकों की व्याख्या कीजिए। (1+4) 5
- (ख) मांस के श्रेणीकरण का महत्व और प्रकार लिखिए। 5
5. (क) एन्जाइमों द्वारा और नमक-मसाला लगाकर मांस के मृदुकरण का वर्णन कीजिए। 5

- (ख) मांस के श्रेणीकरण संबंधी भारतीय प्रणाली के अनुसार बकरी के मांस के लिए कौन-से विनिर्देशन हैं ? 5
6. (क) मांस के परिवहन के लिए मूल रूप से ध्यान रखे जाने वाले पक्ष कौन-से हैं ? 5
- (ख) मांस के शीतन कठोरण से संबंधित समस्याओं का हल करने में मदद करने वाली रखरखाव की किसी एक प्रक्रिया का वर्णन कीजिए। 5
7. (क) मांस के हिमशीतित भंडारण के दौरान होने वाले भौतिक-रासायनिक परिवर्तनों का उल्लेख कीजिए। 5
- (ख) मांस के लिए आदर्श द्रुतशीतन व्यवहार के बारे में लिखिए। 5
8. निम्नलिखित में से किन्हीं दो पर संक्षिप्त टिप्पणियाँ लिखिए : 2×5=10
- (क) पेशीतंतुक
- (ख) मांस की खाद्य गुणवत्ता
- (ग) वैद्युत उद्घोषन द्वारा मृदुकरण