

DIPLOMA IN MEAT TECHNOLOGY (DMT)

Term-End Examination

June, 2015

00020

BPVI-023 : FRESH MEAT TECHNOLOGY

Time : 2 hours

Maximum Marks : 50

Note : Question No. 1 is compulsory. Answer any four from the remaining questions.

1. What do you mean by following (any ten) : 10x1=10

- (a) Feathering
- (b) Finish
- (c) Rib eye area
- (d) Shrink
- (e) Water holding capacity
- (f) Ageing of meat
- (g) DFD
- (h) PSE
- (i) Curing
- (j) Chevron
- (k) Retail meat cuts
- (l) Sarcomere

2. (a) Write a brief note on the principal structural protein of connective tissue. 4
- (b) What is seam fat ? 2
- (c) Why skeletal muscle is called as striated muscle ? 2
- (d) What is the contribution of elastin to the nutritive value of meat ? 2

3. (a) Why there is lowering of pH in muscle post-mortem ? 3
- (b) How post-mortem pH decline is related to meat quality ? 3
- (c) What is the pattern of rigor in case of ? 4
- (i) Struggling animals
- (ii) Starved animals
4. (a) Write the proximate composition of chicken. 2
- (b) What is the importance of carbohydrates in meat ? 1
- (c) Write a brief note on vitamins in meat. 2
- (d) Write about the factors affecting composition of meat. 5
5. (a) Write a brief note on hot processing. 3
- (b) "Age of animal has profound effect on the colour and flavour of meat". Explain. 3
- (c) How system of rearing of an animal is related to meat quality ? 4
6. (a) How WHC and tenderness of meat are correlated ? 2
- (b) Name the wholesale cuts of sheep carcass. 2
- (c) Why meat from older animals appears dark ? 2
- (d) What is the importance of grading of meat ? List the factors used for quality grading of carcasses. 4

7. (a) What do you mean by 'tenderization by tenderstretch method' ? 4
- (b) What is the main disadvantage of pelvic suspension ? How it may be corrected ? 3+1
- (c) How electrical stimulation helps tenderizing meat ? 2
8. (a) What is thaw rigor ? 2
- (b) Why fast freezing is better than slow freezing ? 3
- (c) Write a note on 'changes during frozen storage'. 3
- (d) Why meat/carcass are chilled ? 2
-

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

सत्रांत परीक्षा

जून, 2015

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

समय : 2 घण्टे

अधिकतम अंक : 50

नोट : प्रश्न 1 का उत्तर देना अनिवार्य है। कुल पाँच प्रश्नों के उत्तर दीजिए। सभी प्रश्नों के अंक समान हैं।

1. किन्हीं दस को स्पष्ट कीजिए :

10×1=10

- (a) पिच्छन (feathering)
- (b) फिनिश
- (c) रिब आई एरिया
- (d) संकुच (Shrink)
- (e) जल धारण क्षमता
- (f) मीट का कालप्रभावन
- (g) डी एफ डी
- (h) पी एस ई
- (i) क्यूरिंग
- (j) चेवन (Chevon)
- (k) मीट के छोटे-छोटे कटे भाग
- (l) सार्कोमियर

2. (a) संयोजी ऊतक के प्रमुख संरचनागत प्रोटीन पर संक्षेप में नोट लिखिए। 4
- (b) सीम फैट क्या है? 2
- (c) कंकाली पेशी को रेखित पेशी क्यों कहा जाता है? 2
- (d) मीट के पोषणिक मान में इलास्टिन का क्या योगदान है? 2
3. (a) मृत पेशी की जाँच में पी एच कम क्यों हो जाता है? 3
- (b) मृत पेशी में पी एच घटने का संबंध मीट की गुणवत्ता से कैसे है? 3
- (c) निम्नलिखित के संबंध में अकड़न (rigor) का पैटर्न क्या है? 4
- (i) छटपटाते (Struggling) पशु
- (ii) भूखे-प्यासे पशु
4. (a) चिकन का सन्निकट संयोजन लिखिए। 2
- (b) मीट में कार्बोहाइड्रेट का महत्व क्या है? 1
- (c) मीट में विटामिनों पर संक्षेप में नोट लिखिए। 2
- (d) मीट के संयोजन को प्रभावित करने वाले कारकों के बारे में लिखिए। 5
5. (a) गर्म प्रसंस्करण पर संक्षेप में नोट लिखिए। 3
- (b) "पशु की आयु का उसके मीट के रंग एवं स्वाद पर गहरा प्रभाव होता है"-स्पष्ट कीजिए। 3
- (c) पशु के पालन पोषण का सिस्टम मीट की गुणवत्ता से कैसे संबंधित होता है? 4

6. (a) डब्ल्यू एच सी और मीट की कोमलता सहसंबद्ध कैसे हैं? 2
- (b) मृत भेड़ के संपूर्ण कटे भागों के नाम लिखिए। 2
- (c) बड़ी उम्र के पशुओं का मीट गहरे रंग का क्यों नजर आता है? 2
- (d) मीट के श्रेणीकरण का क्या महत्व है? मृत पशुओं की गुणवत्ता ग्रेडिंग में प्रयुक्त कारकों की सूची बनाइए। 4
7. (a) 'टेंडरस्ट्रेच विधि से मृदुकरण (tenderization)' से आप क्या समझते हैं? 4
- (b) श्रोणि निलंबन (pelvic suspension) का मुख्य दोष क्या है? इसे कैसे ठीक किया जा सकता है? 3+1
- (c) मीट को कोमल बनाने में वैद्युत उत्तेजन कैसे सहायक होता है? 2
8. (a) मृत पशु की कठोरता को कैसे पिघलाया जाता है? 2
- (b) तीव्र हिमीकरण, मंद हिमीकरण से बेहतर क्यों है? 3
- (c) हिमशीतित भंडारण के दौरान उत्पन्न परिवर्तनों पर नोट लिखिए। 3
- (d) मीट/मृत पशुओं को द्रुतशीतित क्यों किया जाता है? 2