

**DIPLOMA IN MEAT TECHNOLOGY (DMT)**

**Term-End Examination**

**June, 2015**

**00406**

**BPVI-024 : PROCESSED MEAT TECHNOLOGY**

*Time : 2 hours*

*Maximum Marks : 50*

---

**Note :** *All questions carry equal marks. Answer five questions.  
Question no. 1 is compulsory.*

---

1. (a) Fill in the blanks (any five). 5x1=5
- (i) Bacon is prepared by \_\_\_\_\_.
  - (ii) \_\_\_\_\_ is a commonly used flavour enhancer.
  - (iii) Soya protein is used as \_\_\_\_\_ in meat products.
  - (iv) \_\_\_\_\_ is an emulsion type meat product.
  - (v) \_\_\_\_\_ is a meat product prepared by enrobing.
  - (vi) Purple staining is a spoilage of \_\_\_\_\_ meat.
- (b) Write whether the following sentences are 'True' or 'False'. (any five) : 5x1=5
- (i) Broiling is a dry heat cooking
  - (ii) Colour of cured meat is pink
  - (iii) Ham is prepared from leg part of pig carcass.

- (iv) Milk proteins are used as flavour enhancer in meat products.
- (v) Salami is an enrobed meat product
- (vi) Emulsion is a stable mixture of two immiscible substances.

2. (a) Define curing. Name four curing agents. **1+2**
- (b) What are the methods of curing ? **3**
- (c) Write the advantages of curing. **4**
  
3. (a) Define food additives. **2**
- (b) Write the functions of chilled water/ice in a meat product preparation. **3**
- (c) Why binders/extenders are used in a meat product ? **3**
- (d) Write the advantages of smoking. **2**
  
4. (a) Why do fermented meat products have longer shelf-life ? **3**
- (b) Write the importance of enrobing for meat product. **3**
- (c) List the methods of enrobing. **2**
- (d) Name the ingredients used for enrobing. **2**
  
5. (a) What is restructuring ? Name two popular restructured meat products. **1+2**
- (b) Write the steps of ham preparation. **4**
- (c) Write the differences between dry and semi-dry sausages. **3**
  
6. (a) What is comminution ? Give examples of two comminuted meat products. **1+2**
- (b) Classify meat products according to the type of processing. **3**
- (c) Write the purposes of meat processing. **4**

7. (a) What are the characteristics of economic formulations ? 4
- (b) Describe important ingredients used in economic formulation of meat products. 6
8. Write short notes on the following (any four) :  $4 \times 2\frac{1}{2} = 10$
- (a) Fermentation
- (b) Hurdle technology
- (c) Acidulants
- (d) Canning
- (e) Sausage
-

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

सत्रांत परीक्षा

जून, 2015

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

समय : 2 घण्टे

अधिकतम अंक : 50

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

1. (a) रिक्त स्थानों की पूर्ति कीजिए (किन्हीं पाँच)। 5x1=5
- (i) बेकन, \_\_\_\_\_ से बनता है।
  - (ii) \_\_\_\_\_ का आमतौर पर सुगंध को बढ़ाने के लिए प्रयोग किया जाता है।
  - (iii) सोया प्रोटीन का प्रयोग, माँस-उत्पादों में \_\_\_\_\_ के रूप में किया जाता है।
  - (iv) \_\_\_\_\_, इम्लेशन किस्म का माँस उत्पाद है।
  - (v) \_\_\_\_\_ एनरोबिंग द्वारा निर्मित माँस उत्पाद है।
  - (vi) जामुनी धब्बे से \_\_\_\_\_ माँस के खराब होने का पता चलता है।

(b) बताइए क्या निम्नलिखित कथन 'सही' हैं या 'गलत'  
(किन्हीं पाँच) : 5x1=5

- (i) ब्रायलिंग, शुष्क ऊष्मा कुकिंग है।
- (ii) क्यूरड माँस का रंग, गुलाबी होता है।
- (iii) हैम, मृत सूअर की टाँग के भाग से बनता है।
- (iv) मिल्क प्रोटीनों का प्रयोग, माँस उत्पादों की सुगंध बढ़ाने के रूप में किया जाता है।
- (v) सलामी, सुसज्जित (enrobed) माँस उत्पाद है।
- (vi) इम्लेशन, दो अमिश्रणीय पदार्थों का स्थिर मिश्रण है।

2. (a) क्यूरिंग को परिभाषित कीजिए। किन्हीं चार क्यूरिंग 1+2  
कर्मकों के नाम लिखिए।
- (b) क्यूरिंग की विधियाँ क्या हैं? 3
- (c) क्यूरिंग के लाभों को लिखिए। 4
3. (a) खाद्य योज्यों को परिभाषित कीजिए। 2
- (b) माँस उत्पाद तैयार करने में बर्फदार जल/बर्फ के प्रकार्यों 3  
को लिखिए।
- (c) माँस उत्पाद में बाँधकों/विस्तारकों का प्रयोग क्यों किया 3  
जाता है?
- (d) धूमन के लाभों को लिखिए। 2
4. (a) किण्वित माँस उत्पादों का निधानी जीवन अधिक लंबा 3  
क्यों होता है?
- (b) माँस उत्पाद के लिए एनरोबिंग के महत्व को लिखिए। 3
- (c) एनरोबिंग की विधियों की सूची बनाइए। 2
- (d) एनरोबिंग के लिए किन सामग्रियों का प्रयोग किया जाता 2  
है? नाम लिखिए।

5. (a) पुनःसंरचन क्या है? दो सुप्रसिद्ध पुनःसंरचित माँस उत्पादों के नाम लिखिए। 1+2
- (b) हैम बनाने की क्रमबद्ध विधि को लिखिए। 4
- (c) शुष्क और अर्ध-शुष्क सॉसेज बनाने के अंतर को लिखिए। 3
6. (a) अवचूर्णन क्या है? दो अवचूर्णित माँस उत्पादों के उदाहरण दीजिए। 1+2
- (b) माँस उत्पादों को प्रसंस्करण-प्रकार के आधार पर वर्गीकृत कीजिए। 3
- (c) माँस प्रसंस्करण के उद्देश्यों को लिखिए। 4
7. (a) आर्थिक सूत्रीकरण की विशेषताएँ क्या हैं? 4
- (b) माँस उत्पादों के आर्थिक सूत्रीकरण में प्रयुक्त महत्वपूर्ण सामग्रियों को सविस्तार लिखिए। 6
8. संक्षेप में किन्हीं चार पर नोट लिखिए :  $4 \times 2\frac{1}{2} = 10$
- (a) किण्वन
- (b) अवरोध प्रौद्योगिकी
- (c) आम्लीकारक
- (d) डिब्बाबंदी
- (e) सॉसेज
-