

00221

Diploma in Meat Technology (DMT)

Term-End Examination

December, 2010

**BPVI-024 : PROCESSED MEAT
TECHNOLOGY**

Time : 2 hours

Maximum Marks : 50

Note : Answer any five questions. Question No. 1 is compulsory.

1. Fill in the blanks (*Any Ten*) 10x1=10
- (a) Curing means _____.
 - (b) Curing solution is called _____.
 - (c) Head space is related to _____.
 - (d) Canning temperature is _____.
 - (e) Combination of preservation process is also known as _____.
 - (f) Cured meat colour is _____.
 - (g) Concentration of salt can be measured by _____.
 - (h) _____ is a flavouring agent.
 - (i) _____ is the most important curing ingredient.
 - (j) Ham is the leg part of _____ carcass.
 - (k) Sugar, during curing is added to reduce the harshness of _____.
 - (l) Cattle meat is called _____.

2. (a) Name four curing agents with their functions. 6
- (b) Write about the preparation of commercial Ham. 4
3. (a) Name two popular canned meat products. 2
- (b) Write the formulation of Luncheon meat. 4
- (c) Write about the spoilage of canned meat products. 4
4. (a) What are the advantages of curing ? 3
- (b) Write the flow diagram of meat pickle preparation 4
- (c) Why pickling is done ? 3
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. 2
6. (a) Write a note on commercial sterilization. 4
- (b) Why the filled cans should be exhausted before sealing ? 3
- (c) Enlist the types of spoiled cans. 3

7. (a) What is comminution? 1
(b) Why binder and extenders are used/added 4
in the meat products?
(c) What do you mean by acidulants? Write 2+3
about their functions.

8. Write short notes : (*Any five*) 5x2=10

- (a) Sausages.
(b) Bacon
(c) Additives
(d) Rapka.
(e) Veal.
(f) Emulsion.
(g) Antioxidants.
-

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

सत्रांत परीक्षा

दिसम्बर, 2010

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

समय : 2 घण्टे

अधिकतम अंक : 50

नोट : किन्हीं पाँच प्रश्नों के उत्तर दीजिए। प्रश्न 1 के उत्तर देना अनिवार्य है।

1. रिक्त स्थानों की पूर्ति कीजिए (किन्हीं दस) : 10x1=10
- (a) क्यूरिंग का अर्थ _____ है।
- (b) क्यूरिंग घोल _____ कहलाता है।
- (c) हैड स्पेस का संबंध _____ से है।
- (d) डिब्बाबंदी तापमान _____ है।
- (e) परिरक्षण प्रक्रिया के संयोजन (Combination) को _____ भी कहते हैं।
- (f) क्यूरड मीट का रंग _____ होता है।
- (g) नमक की सांद्रता को _____ से मापा जा सकता है।
- (h) _____ सुरुचिकर कर्मक है।
- (i) _____, सर्वाधिक महत्वपूर्ण क्यूरिंग सामग्री है।
- (j) हैम, _____ की टाँग का भाग है।
- (k) क्यूरिंग के दौरान, चीनी मिलाने से _____ की कठोरता (harshness) कम हो जाती है।
- (l) गाय (Cattle) का माँस _____ कहलाता है।

2. (a) चार क्यूरिंग कर्मकों के नाम इनके प्रकार्यों सहित लिखिए। 6
 (b) वाणिज्यिक हैम बनाने के बारे में लिखिए। 4
3. (a) दो प्रचलित डिब्बाबंद माँस उत्पादों के नाम लिखिए। 2
 (b) लंचियान (luncheon) मीट के सूत्रीकरण को लिखिए। 4
 (c) डिब्बाबंद माँस उत्पादों की विकृति के बारे में लिखिए। 4
4. (a) क्यूरिंग के लाभ क्या हैं? 3
 (b) मीट का अचार बनाने का फ्लो रेखाचित्र बनाइए। 4
 (c) अचार क्यों बनाया जाता है? 3
5. (a) मीट नगेट (Nuggets) का सूत्रीकरण लिखिए। 4
 (b) किण्वित माँस उत्पाद निर्माण के चरणों को लिखिए। 4
 (c) पुनःसंरचन (restructuring) के लाभों को लिखिए। 2
6. (a) वाणिज्यिक निर्जर्मीकरण पर नोट लिखिए। 4
 (b) भरे हुए कैनो को सीलिंग से पहले निर्वात क्यों किया जाना चाहिए? 3
 (c) विकृत कैनो के प्रकारों की सूची बनाइए। 3
7. (a) अवचूर्णन (comminution) क्या है? 1
 (b) माँस उत्पादों में बाँधकों (binders) एवं विस्तारकों (extenders) को क्यों इस्तेमाल/मिलाया जाता है? 4
 (c) आम्लीकारकों से आप क्या समझते हैं? इनके प्रकार्यों 2+3 के बारे में लिखिए।

8. संक्षेप में नोट लिखिए (किन्हीं पाँच) :

5x2=10

- (a) सौसेजिस
 - (b) सूअर का (नमकीन) माँस (Bacon)
 - (c) योज्य
 - (d) रापका
 - (e) वियल (Veal)
 - (f) पायस (इमल्शन)
 - (g) प्रतिऑक्सीकारक
-