

00188

Diploma in Meat Technology (DMT)

Term-End Examination

June, 2011

BPVI - 024 : PROCESSED MEAT TECHNOLOGY

Time : 2 hours

Maximum Marks : 50

Note : Attempt any five of the Questions. Question No. 1 is compulsory.

-
1. Fill in the blanks (*any ten*). 1x10=10
- (a) Name of one flavour enhancer is _____.
 - (b) Name of one antioxidant is _____.
 - (c) Name of one acidulant is _____.
 - (d) Fermentation is a process of conversion of _____ into lactic acid by desirable bacteria.
 - (e) Meat of calf is called as _____.
 - (f) Meat of young sheep is called as _____.
 - (g) Corned beef is a popular _____ meat products.
 - (h) Flipper is a _____ can.
 - (i) Vindaloo is a _____ meat.
 - (j) _____ is a meat from buffalo.
 - (k) _____ is a popular enrobed meat product.
 - (l) _____ is the coating of meat with edible ingredients.

- | | | | |
|----|-----|---|---|
| 2. | (a) | Define and give examples of some 'Humectants'. | 3 |
| | (b) | Name some dried meat products. | 2 |
| | (c) | Write some advantages of dried meat products. | 5 |
| 3. | (a) | Write a few points to be considered for selecting meat for canning. | 3 |
| | (b) | Write some defects of canned meat. | 3 |
| | (c) | Write the steps of canning. | 4 |
| 4. | (a) | Narrate briefly the methods of curing. | 5 |
| | (b) | How the pink colour of cured meat is developed ? | 2 |
| | (c) | List the advantages of curing. | 3 |
| 5. | (a) | Write the important components of smoke. | 2 |
| | (b) | Write the main functions of any four curing agents. | 4 |
| | (c) | Write a short note on liquid smoke. | 3 |
| | (d) | Define brine. | 1 |
| 6. | (a) | Name two comminuted meat products. | 2 |
| | (b) | Describe the steps of preparation of sausage. | 6 |
| | (c) | What is restructured meat ? | 2 |
| 7. | (a) | What is enrobing ? | 2 |
| | (b) | Write the method of preparing enrobed product. | 4 |
| | (c) | How can you prepare fermented meat products ? | 4 |

8. Write short notes on *any four* of the followings.

4x2.5=10

- (a) Antioxidant.
 - (b) Binders.
 - (c) Pickle curing.
 - (d) Meat additives.
 - (e) Hurdle Technology.
 - (f) Bacon.
-

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

सत्रांत परीक्षा

जून, 2011

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

समय : 2 घण्टे

अधिकतम अंक : 50

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

1. रिक्त स्थानों की पूर्ति कीजिए (किन्हीं दस) । 1x10=10
- (a) किसी एक सुरुचि संवर्धक का नाम _____ है।
- (b) किसी एक प्रति ऑक्सीकारक का नाम _____ है।
- (c) किसी एक आम्लीकारक का नाम _____ है।
- (d) किण्वन ऐसी प्रक्रिया है जिसमें वांछनीय जीवाणु द्वारा _____ लैक्टिक अम्ल में परिवर्तित होता है।
- (e) बछड़े (calf) का माँस, _____ कहलाता है।
- (f) छोटी आयु की भेड़ का माँस _____ कहलाता है।
- (g) कॉनर्ड बीफ, एक प्रचलित _____ माँस उत्पाद है।
- (h) फ्लिपर _____ केन है।
- (i) विंडालू _____ मीट है।
- (j) _____, भैंस का मीट है।

- (k) _____ एक सुसज्जित माँस उत्पाद है।
- (l) _____, खाद्य (Edible) सामग्री के साथ मीट की कोटिंग है।
2. (a) “आर्द्रकर” (Humectant) को परिभाषित कीजिए एवं इसके कुछ उदाहरण दीजिए। 3
- (b) कुछ शुष्कित माँस उत्पादों के नाम बताइए। 2
- (c) शुष्कित माँस उत्पादों के कुछ लाभों को लिखिए। 5
3. (a) डिब्बाबंदी के लिए मीट के चयन हेतु किन बिंदुओं पर विचार करना पड़ता है? इनमें से कुछ को स्पष्ट कीजिए। 3
- (b) डिब्बाबंद मीट के कुछ दोषों को लिखिए। 3
- (c) डिब्बाबंदी के चरणों को लिखिए। 4
4. (a) क्यूरिंग की विधियों को संक्षेप में स्पष्ट कीजिए। 5
- (b) क्यूर्ड माँस में गुलाबी रंग कैसे विकसित होता है? 2
- (c) क्यूरिंग के लाभों की सूची बनाइए। 3
5. (a) धूम के महत्वपूर्ण घटकों को लिखिए। 2
- (b) किन्हीं चार क्यूरिंग कर्मकों के मुख्य प्रकार्यों को लिखिए। 4
- (c) तरल धूम पर संक्षेप में नोट लिखिए। 3
- (d) लवण जल (brine) को परिभाषित कीजिए। 1
6. (a) दो संचूर्णित माँस उत्पादों के नाम लिखिए। 2
- (b) सौसेज बनाने के चरणों को लिखिए। 6
- (c) पुनःसंरचित (restructured) माँस क्या है? 2

7. (a) सुसज्जित करना (enrobing) क्या है? 2
(b) सुसज्जित (enrobed) उत्पाद बनाने की विधि लिखिए। 4
(c) आप किण्वित माँस उत्पाद कैसे तैयार कर सकते हैं? 4
8. **किन्हीं चार** पर संक्षेप में नोट लिखिए : 4x2.5=10
(a) प्रतिऑक्सीकारक।
(b) बाँधक (Binder)
(c) अचार क्यूरिंग।
(d) माँस योज्य।
(e) अवरोध प्रौद्योगिकी।
(f) सूअर का नमकीन माँस (Bacon)
-