

**DIPLOMA IN MEAT TECHNOLOGY
(DMT)**

Term-End Examination

December, 2024

BPVI-024 : PROCESSED MEAT TECHNOLOGY

Time : 2 Hours

Maximum Marks : 50

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

(ii) All questions carry equal marks.

1. Fill in the blanks (any *ten*) : 10×1=10
- (a) is added during curing to reduce the harshness of salt.
 - (b) Meat from pig is known as
 - (c) Hydrogen swell is an example of spoilage of meat products.
 - (d) Selected bacterial cultures used in fermented meat products are called
 - (e) BHA is used as in meat products.
 - (f) proteins are much more efficient emulsifying agents than sarcoplasmic protein.

- (g) MSG is an example of enhancer.
 - (h) Non-meat ingredients that help in binding fat and water in the meat products are called
 - (i) Equipment used in the preparation of emulsion is known as
 - (j) Ham is prepared from of pig.
 - (k) Colour of cured meat is
 - (l) Sausage is an example of meat product.
2. (a) Briefly explain the process of restructuring of meat. 5
- (b) Describe method of enrobing of meat. 5
3. (a) What is meant by back slopping in meat fermentation ? Name some important starter cultures used for meat fermentation. 2+3
- (b) Give a flowchart of preparing semi-dry sausage. 5
4. (a) Describe different methods of meat curing. 6
- (b) What is the chemical background of developing pink colour in cured meat ? 4

5. (a) Explain briefly the characteristics of economic formulations of meat products. 5
- (b) Enlist the functions and examples of binders and extenders in comminuted meat product. 5
6. (a) Write a note on canning of meat. 6
- (b) Describe different types of spoiled cans. 4
7. (a) Give the ingredients and steps of meat pickle preparation. 5
- (b) Give a flow diagram of preparation of Ham. 5
8. Write notes on the following :
- (a) Preparation of sausage 5
- (b) Indigenous meat products of Northern India 5

BPVI-024

मांस प्रौद्योगिकी में डिप्लोमा

(डी. एम. टी.)

सत्रांत परीक्षा

दिसम्बर, 2024

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

समय : 2 घण्टे

अधिकतम अंक : 50

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

(ii) सभी प्रश्नों के अंक समान हैं।

1. रिक्त स्थानों की पूर्ति कीजिए (कोई दस) : $10 \times 1 = 10$

(क) संसाधन के दौरान, नमक की कठोरता को कम करने के लिए मिलाई जाती है।

(ख) सूअर से प्राप्त मांस को के नाम से जाना जाता है।

(ग) हाइड्रोजन उभार मांस उत्पादों की विकृति का उदाहरण है।

- (घ) किण्वित मांस उत्पादों में उपयोग किए जाने वाले चुनिंदा जीवाणवीय संवर्धन को कहते हैं।
- (ङ) मांस उत्पादों में बी. एच. ए. को के रूप में उपयोग में लाया जाता है।
- (च) के प्रोटीन इमल्सीकरण कर्मक के रूप में पेशीद्रव्यी प्रोटीन से बेहतर होते हैं।
- (छ) एम. एस. जी. बढ़ाने वाले कर्मक का उदाहरण है।
- (ज) मांस उत्पादों में वसा तथा जल को बढ़ करने में सहायता करने वाली अमांस अंतर्वस्तुओं को कहते हैं।
- (झ) इमल्सन बनाने के लिए जिस उपकरण का उपयोग किया जाता है, उसे कहते हैं।
- (ञ) सूअर की से हैम बनाया जाता है।
- (ट) संसाधित मांस का रंग होता है।
- (ठ) सॉसेज, मांस उत्पाद का उदाहरण है।
2. (अ) मांस की पुनर्रचना की प्रक्रिया की संक्षेप में व्याख्या कीजिए।

- (ब) मांस को आलेपित/ सज्जित करने की विधि का वर्णन कीजिए। 5
3. (अ) मांस किण्वन में बैक स्लोपिंग से क्या अभिप्राय है ? मांस किण्वन के लिए उपयोग किए जाने वाले कुछ महत्वपूर्ण आरंभिक संवर्धनों के नाम लिखिए। 2+3
- (ब) अर्ध-शुष्क सॉसेज बनाने से सम्बन्धित प्रवाह चित्र बनाइए। 5
4. (अ) मांस संसाधन (meat curing) की विभिन्न विधियों का वर्णन कीजिए। 6
- (ब) संसाधित मांस में गुलाबी रंग के विकास की रासायनिक पृष्ठभूमि क्या है ? 4
5. (अ) मांस उत्पादों की सस्ती व्यंजन विधियों की विशेषताओं की संक्षेप में व्याख्या कीजिए। 5
- (ब) अवचूर्णित मांस उत्पादों में बंधनकारी कर्मकों और विस्तारकों के कार्यों की सूची तैयार कीजिए और उनके उदाहरण दीजिए। 5
6. (अ) 'मांस को डिब्बाबंद करना' पर एक टिप्पणी लिखिए। 6

(ब) विकृत डिब्बों के विभिन्न प्रकारों का वर्णन
कीजिए। 4

7. (अ) मांस का अचार (मीट पिकल) बनाने की
अंतर्वस्तुओं और चरणों का उल्लेख कीजिए। 5

(ब) हैम बनाने से सम्बन्धित प्रवाह चित्र बनाइए। 5

8. निम्नलिखित पर टिप्पणियाँ लिखिए :

(अ) सॉसेज बनाना 5

(ब) उत्तरी भारत के देशी मांस उत्पाद 5

× × × × × × ×