

No. of Printed Pages : 8

**BPVI-024**

**DIPLOMA IN MEAT TECHNOLOGY  
(DMT)**

**Term-End Examination**

**December, 2025**

**BPVI-024 : PROCESSED MEAT TECHNOLOGY**

*Time : 2 Hours*

*Maximum Marks : 50*

---

**Note :** Answer any *five* questions. All questions carry equal marks.

---

---

1. Define any *ten* of the following terms :

10×1=10

- (a) Pasteurization
- (b) Moist cooking
- (c) Restructured meat products
- (d) Purple staining of cans

- (e) Pickling
  - (f) Meat broth
  - (g) Emulsion
  - (h) Enrobing
  - (i) Hurdle technology
  - (j) Commercial sterilization
  - (k) Back sloping in fermentation
  - (l) Comminution
2. Explain the process of the following :      5+5
- (a) Emulsion preparation
  - (b) Canning of meat
3. (a) Give the main functions of any *five* curing agents.      5
- (b) Briefly explain the different methods of curing.      5
4. Write short notes on any *two* of the following :      2×5=10
- (a) Indigenous meat products of North India

- (b) Economic formulations
  - (c) Intermediate moisture meat products
5. (a) What are the advantages of smoking of meat ? 3
- (b) What are the important components of smoke ? 3
- (c) Name important stages of smoking and cooking of meat products in a smoke oven. 4
6. (a) State the different types of spoilage of canned meats. 5
- (b) Write the processing of corned beef with a flow diagram. 5
7. (a) Write the important steps for preparation of restructured meat products. 5
- (b) What problems you may encounter during restructured meat products preparation ? Give *two* advantages of restructuring. 3+2

8. (a) Define starter culture and name some important starter cultures used for meat fermentation. 5
- (b) Describe the processing of semi-dry sausage with a flowchart. 5

**BPVI-024**

माँस प्रौद्योगिकी में डिप्लोमा

(डी.एम.टी.)

सत्रांत परीक्षा

दिसम्बर, 2025

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

समय : 2 घण्टे

अधिकतम अंक : 50

---

नोट : किन्हीं पाँच प्रश्नों के उत्तर दीजिए। सभी प्रश्नों के अंक  
समान हैं।

---

1. निम्नलिखित में से किन्हीं दस शब्दों को परिभाषित कीजिए :

10×1=10

(क) पास्तेरीकरण (पाश्चुरीकरण)

(ख) आर्द्र पक्वन

(ग) पुनर्रचित मांस उत्पाद

- (घ) डिब्बों का बैंगनी अभिरंजन
- (ङ) अचार डालना
- (च) माँस का शोरबा
- (छ) इमल्सन
- (ज) आलेपन
- (झ) अवरोध प्रौद्योगिकी
- (ञ) व्यावसायिक निर्जर्मीकरण
- (ट) किण्वन में बैक स्लोपिंग
- (ठ) अवचूर्णन
2. निम्नलिखित से संबंधित प्रक्रिया की व्याख्या कीजिए : 5+5
- (क) इमल्सन निर्मित करना
- (ख) मांस की डिब्बाबंदी
3. (क) किन्हीं पाँच संसाधन कर्मकों के प्रमुख कार्य लिखिए। 5
- (ख) संसाधन की विभिन्न विधियों की संक्षेप में व्याख्या कीजिए। 5

4. निम्नलिखित में से किन्हीं दो पर संक्षिप्त टिप्पणियाँ लिखिए : 2×5=10
- (क) उत्तरी भारत के देशी मांस उत्पाद
- (ख) सस्ती व्यंजन विधियाँ
- (ग) मध्यवर्ती आर्द्रता मांस उत्पाद
5. (क) माँस के धूम्रन के क्या लाभ हैं ? 3
- (ख) धूम्र के प्रमुख घटक कौन-से हैं ? 3
- (ग) धूम्र भट्टी (स्मोक ओवन) में मांस उत्पादों के धूम्रन और उन्हें पकाने के प्रमुख चरणों के नाम लिखिए। 4
6. (क) डिब्बाबंद मांस उत्पादों में होने वाली विकृतियों के प्रकारों का उल्लेख कीजिए। 5
- (ख) कॉर्नड बीफ के प्रसंस्करण के बारे में प्रवाह चित्र के साथ लिखिए। 5
7. (क) पुनर्रचित मांस उत्पाद बनाने के प्रमुख चरण लिखिए। 5

(ख) पुनर्रचित मांस उत्पादों को निर्मित करते समय आप किन समस्याओं को अनुभव कर सकते हैं ? पुनर्रचित करने के कोई दो लाभ लिखिए। 3+2

8. (क) आरंभक संवर्धन को परिभाषित कीजिए और किण्वित मांस के लिए उपयोग किए जाने वाले कुछ प्रमुख आरंभक संवर्धनों के नाम लिखिए। 5

(ख) अर्ध-शुष्क सॉसेज के प्रसंस्करण का प्रवाह चित्र की सहायता से वर्णन कीजिए। 5

× × × × ×