

No. of Printed Pages : 6

BPVI-021

**DIPLOMA IN MEAT TECHNOLOGY
(DMT)**

Term-End Examination

June, 2026

**BPVI-021 : FUNDAMENTALS OF FOOD AND
MEAT SCIENCE**

Time : 2 Hours

Maximum Marks : 50

Note : Attempt any *five* questions.

1. Define the following terms (any *ten*) :

10×1=10

- (a) Antioxidant
- (b) Water soluble vitamins
- (c) Protective food
- (d) Essential fatty acid
- (e) Beriberi
- (f) Goiter
- (g) Glycogen
- (h) Body building food

- (i) Food allergen
 - (j) Compound lipid
 - (k) Hormone
 - (l) Keratinization
2. (a) Define essential amino acids. Give *six* examples. 5
- (b) What are physiological properties of dietary fiber ? Name the diseases, which can be managed by intake of fibers ? 5
3. (a) Name the disorders associated with lipid consumption and explain any one of them. 5
- (b) Write the importance of minerals in our body and classify the minerals. 5
4. (a) Name the conditions caused by the deficiency of each of the following :
Vit. A, Vit. D, Vit .C, Vit. K and Vit. B₁ 5
- (b) Write the functions and sources of Vit. C. 5

5. (a) Narrate the digestion and absorption of fat. 5
- (b) Write the functions of saliva and bile salt. 5
6. (a) Describe the intrinsic parameters affecting growth of microorganisms in food. 6
- (b) Define food borne infection and food borne intoxication. 4
7. (a) Narrate briefly 'low temperature preservation' of meat. 5
- (b) Write about different types of packaging. 5
8. Write short notes on the following (any two) : 2×5=10
- (a) Food allergy
- (b) Curing
- (c) Canning

BPVI-021

माँस प्रौद्योगिकी में डिप्लोमा

(डी. एम. टी.)

सत्रांत परीक्षा

जून, 2026

**बी.पी.वी.आई.-021 : आहार और माँस विज्ञान के मूल
सिद्धांत**

समय : 2 घण्टे

अधिकतम अंक : 50

नोट : किन्हीं पाँच प्रश्नों के उत्तर दीजिए।

1. निम्नलिखित शब्दों से आप क्या समझते हैं (किन्हीं दस शब्दों के बारे में लिखिए) : 10×1=10
- (क) प्रति-ऑक्सीकारक
 - (ख) जल में घुलनशील विटामिन
 - (ग) सुरक्षा प्रदान करने वाले खाद्य पदार्थ
 - (घ) अनिवार्य वसा अम्ल
 - (ङ) बेरीबेरी
 - (च) गलगंड (गॉइटर)

- (छ) ग्लाइकोजन
 (ज) शरीर निर्माण करने वाले खाद्य पदार्थ
 (झ) खाद्य ऐलेर्जन
 (ञ) संयुक्त लिपिड
 (ट) हार्मोन
 (ठ) किरेटिनीकरण
2. (क) अनिवार्य ऐमीनो अम्ल को परिभाषित कीजिए।
 छः उदाहरण दीजिए। 5
- (ख) आहारिय रेशे (फाइबर) के शरीरक्रियात्मक गुण कौन-से हैं ? उन रोगों के नाम लिखिए जिन्हें फाइबर के अंतर्ग्रहण द्वारा प्रबंधित किया जा सकता है। 5
3. (क) लिपिड उपभोग से संबंधित विकारों के नाम लिखिए और उनमें से किसी एक की व्याख्या कीजिए। 5
- (ख) हमारे शरीर में खनिजों का महत्व लिखिए और खनिजों को वर्गीकृत कीजिए। 5
4. (क) निम्नलिखित विटामिनों की कमी के कारण होने वाली स्थितियों के नाम लिखिए : 5
 विटामिन-ए, विटामिन-डी, विटामिन-सी,
 विटामिन-के और विटामिन-बी₁
- (ख) विटामिन-सी के कार्य और स्रोत लिखिए। 5

5. (क) वसा के पाचन और अवशोषण का वर्णन कीजिए। 5
 (ख) लार और पित्त लवण के कार्य लिखिए। 5
6. (क) खाद्य पदार्थों में सूक्ष्मजीवों की वृद्धि को प्रभावित करने वाले आंतर प्राचलों का वर्णन कीजिए। 5
 (ख) खाद्यजनित संक्रमण और खाद्यजनित विषीकरण (आविषांचन) को परिभाषित कीजिए। 5
7. (क) माँस के 'कम तापमान परिरक्षण' का संक्षेप में वर्णन कीजिए। 5
 (ख) पैकेजिंग के विभिन्न प्रकारों के बारे में लिखिए। 5
8. निम्नलिखित में से किन्हीं दो पर संक्षिप्त टिप्पणी लिखिए : $2 \times 5 = 10$
 (क) खाद्य ऐलर्जी
 (ख) माँस का संसाधन
 (ग) माँस उत्पादों को डिब्बाबंद करना

x x x x x