

No. of Printed Pages : 4

BPVI-023

**DIPLOMA IN MEAT TECHNOLOGY
(DMT)**

Term-End Examination

June, 2026

BPVI-023 : FRESH MEAT TECHNOLOGY

Time : 2 Hours

Maximum Marks : 50

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

(ii) All questions carry equal marks.

1. Define the following (any *five*) : $5 \times 2 = 10$

- (i) Actin
- (ii) PSE
- (iii) Ultimate PH of meat
- (iv) Sarcomere
- (v) Flank streaking
- (vi) Freezer burn
- (vii) Ageing

2. Draw the structure of myofibril and describe it. Explain the different stages of rigor mortis. 5+5
3. Enlist pre and post slaughter factors affecting meat quality. Explain any *two* of them. 4+6
4. Write notes on vitamins and minerals in meat. What are the different proteins of meat ? 6+4
5. Name the wholesale cuts of buffalo and sheep/goat carcasses. What is the importance of meat grading ? 6+4
6. What is tenderness of meat ? Explain the factors affecting tenderness. Write on any *one* method of meat tenderization. 2+4+4
7. What is hot processing of meat carcass ? Give its advantages. What is texture of meat ? 2+4+4
8. What is cold shortening of meat carcass ? Write a note on meat freezing. 4+6

BPVI-023**माँस प्रौद्योगिकी में डिप्लोमा (डी. एम. टी.)****सत्रांत परीक्षा****जून, 2026****बी.पी.वी.आई.-023 : ताजा माँस प्रौद्योगिकी**

समय : 2 घण्टे

अधिकतम अंक : 50

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

(ii) सभी प्रश्नों के अंक समान हैं।

1. निम्नलिखित में से किन्हीं पाँच को परिभाषित कीजिए :**5×2=10**

- (i) एक्टिन
- (ii) पी. एस. ई.
- (iii) माँस का अन्तिम pH
- (iv) पिशितांश
- (v) बाजू रेखण
- (vi) हिमशीतित्र दाह
- (vii) कालप्रभावन

2. पेशी तंतुक की संरचना का चित्र बनाइए और इसका वर्णन कीजिए। मृत्युज काठिन्य की विभिन्न प्रावस्थाओं की व्याख्या कीजिए। 4+5
3. मांस की गुणवत्ता को प्रभावित करने वाले वध पूर्व और वध पश्चात् कारकों की सूची बनाइए। किन्हीं दो कारकों का वर्णन कीजिए। 4+6
4. मांस के विटामिनों और खनिजों के बारे में लिखिए। मांस में विभिन्न प्रकार के प्रोटीन कौन-से हैं ? 6+4
5. भैंस और मेमने/बकरी के शव के थोक टुकड़ों के नाम लिखिए। मांस के श्रेणीकरण का क्या महत्व है ? 6+4
6. मांस की मृदुता क्या है ? मृदुता को प्रभावित करने वाले कारकों की व्याख्या कीजिए। मृदुकरण की किसी एक विधि के बारे में लिखिए। 2+4+4
7. मांस का ताप प्रसंस्करण क्या है ? इसके लाभ लिखिए। मांस का गठन क्या है ? 2+4+4
8. शव के मांस का शीत कठोरण क्या है ? मांस हिमीकरण पर टिप्पणी लिखिए। 4+6

x x x x x