

No. of Printed Pages : 6

BPVI-024

**DIPLOMA IN MEAT TECHNOLOGY
(DMT)**

Term-End Examination

June, 2026

BPVI-024 : PROCESSED MEAT TECHNOLOGY

Time : 2 Hours

Maximum Marks : 50

Note : Answer five questions.

-
-
1. Define the following (any *ten*) : 10×1=10
- (a) Restructured meat products
 - (b) Emulsion
 - (c) Starter culture
 - (d) Canning of meat
 - (e) Comminution
 - (f) Intermediate moisture meat
 - (g) Water activity
 - (h) Meat extender
 - (i) Brine

- (j) Bacon
 - (k) Marination
 - (l) Vindaloo
2. (a) Write a short note on fermented meat products. 5
- (b) How to prepare restructured meat products ? 5
3. (a) Differentiate dry and moist heat cooking. 5
- (b) What are the purposes of meat processing ? 5
4. (a) Describe the preparation of enrobed meat products. 5
- (b) Give the flow-diagram of preparation of Ham. 5
5. (a) Write flow diagram for preparation of sausages. 5
- (b) Give the flow diagram of preparation of meat prickle. 5
6. (a) Name important binders and extenders used for preparation of meat products. 5

- (b) Write about edible by-products that are used in meat products. 5
7. Write the role of following ingredients (any five) : 5×2=10
- (a) Spices
 - (b) Sugar
 - (c) Sodium nitrite
 - (d) Mono sodium glutamate
 - (e) Sodium ascorbate
 - (f) Salt
 - (g) Phosphates
8. (a) Explain the factors that should be considered for reduction of production cost of meat products. 5
- (b) Write a note on spoilage of canned meat products. 5

BPVI-024

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

सत्रांत परीक्षा

जून, 2026

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

समय : 2 घण्टे

अधिकतम अंक : 50

नोट : किन्हीं पाँच प्रश्नों के उत्तर दीजिए।

1. निम्नलिखित में से किन्हीं दस को परिभाषित कीजिए :

10×1=10

(क) पुनर्रचित माँस उत्पाद

(ख) इमल्सन

(ग) आरंभक संवर्धन

(घ) माँस की डिब्बाबंदी

(ङ) अवचूर्णन

(च) मध्यवर्ती आर्द्र मांस

(छ) जल सक्रियता

(ज) मांस विस्तारक

(झ) लवण जल

- (ज) बैकन
 (ट) मेरिनेसन
 (ठ) विंडालू
2. (क) किण्वित माँस उत्पादों पर संक्षिप्त टिप्पणी लिखिए। 5
 (ख) पुनर्रचित माँस उत्पाद किस प्रकार बनाए जाते हैं ? 5
3. (क) शुष्क और आर्द्र ताप पक्वन में अन्तर स्पष्ट कीजिए। 5
 (ख) माँस प्रसंस्करण के उद्देश्य क्या हैं ? 5
4. (क) आलेपित/सज्जित माँस उत्पाद निर्मित करने का वर्णन कीजिए। 5
 (ख) हैम के निर्माण का प्रवाह चित्र बनाइए। 5
5. (क) सॉसेज निर्मित करने से सम्बन्धित प्रवाह चित्र बनाइए। 5
 (ख) माँस का अचार बनाने से सम्बन्धित प्रवाह चित्र बनाइए। 5
6. (क) माँस उत्पादों को बनाने के लिए उपयोग किए जाने वाले प्रमुख बन्धनकारी कर्मकों और विस्तारकों के नाम लिखिए। 5
 (ख) उन उप-उत्पादों के बारे में लिखिए जिनका उपयोग माँस उत्पादों में किया जाता है। 5

7. निम्नलिखित में से किन्हीं पाँच अंतर्वस्तुओं की भूमिका के बारे में लिखिए : 5×2=10

- (क) मसाले
- (ख) शर्करा
- (ग) सोडियम नाइट्राइट
- (घ) मोनोसोडियम ग्लूटामेट
- (ङ) सोडियम ऐस्कोर्बेट
- (च) नमक
- (छ) फॉस्फेट

8. (क) माँस उत्पादों की उत्पादन कीमत कम करने के लिए विचारणीय कारकों की व्याख्या कीजिए। 5
- (ख) डिब्बाबंद माँस उत्पादों की विकृति पर टिप्पणी लिखिए। 5

× × × × ×