

No. of Printed Pages : 6

**BPVI-021**

**DIPLOMA IN MEAT TECHNOLOGY  
(DMT)**

**Term-End Examination**

**December, 2025**

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

*Time : 2 Hours*

*Maximum Marks : 50*

---

**Note :** Answer any *five* questions.

---

1. What do you understand by the following terms (any *ten*) ? 10×1=10
- (a) Protective foods
  - (b) Fat soluble vitamins
  - (c) Dietary fibres
  - (d) Essential amino acids
  - (e) Monosaccharide
  - (f) Osteomalacia
  - (g) Scurvy
  - (h) Bile

**B-1451/BPVI-021**

**P. T. O.**

- (i) Binary fission
  - (j) Irradiation
  - (k) Spore
  - (l) Carotene
2. (a) What are the functions of carbohydrates in our body ? 5
- (b) Enlist the functions of protein. 5
3. (a) What is the most abundant lipid ? Write the functions of this lipid. 5
- (b) Write the functions of calcium and phosphorus in our body. 5
4. (a) Name at least *one* condition caused by the deficiency of each of the following : 5
- (i) Vitamin-A
  - (ii) Vitamin-C
  - (iii) Vitamin-D
  - (iv) Thiamine
  - (v) Riboflavin
- (b) Name *three* hormones secreted from anterior pituitary and *two* from alimentary canal. 5

5. (a) Narrate the digestion of protein and carbohydrate in human body. 7
- (b) Write the functions of bile salt. 3
6. (a) Define food-borne illness and classify food-borne illness. 5
- (b) Name the *four* phases of bacterial growth. List the physical agents for controlling the microbial growth. 5
7. (a) Write the principles of meat preservation. 5
- (b) Describe curing of meat. 5
8. Write short notes on the following : 2×5=10
- (a) Food allergy
- (b) Fermentation

**BPVI-021**

मांस प्रौद्योगिकी में डिप्लोमा

(डी. एम. टी.)

सत्रांत परीक्षा

दिसम्बर, 2025

बी.पी.वी.आई.-021 : आहार और मांस विज्ञान के मूल  
सिद्धान्त

समय : 2 घण्टे

अधिकतम अंक : 50

---

नोट : किन्हीं पाँच प्रश्नों के उत्तर दीजिए।

---

1. निम्नलिखित शब्दों से आप क्या समझते हैं (कोई दस) ?

10×1=10

(क) सुरक्षा प्रदान करने वाले खाद्य पदार्थ

(ख) वसा में घुलनशील विटामिन

(ग) आहारिय रेशे (फाइबर)

(घ) अनिवार्य एमीनो अम्ल

**B-1451/BPVI-021**

- (ङ) मोनोसैकेराइड  
 (च) अस्थिमृदुता  
 (छ) स्कर्वी  
 (ज) पित्त  
 (झ) द्विखंडन  
 (ञ) किरणन  
 (ट) बीजाणु  
 (ठ) पर्णपीतक (कैरोटीन)
2. (क) हमारे शरीर में कार्बोहाइड्रेट के क्या कार्य हैं ? 5  
 (ख) प्रोटीन के कार्यों की सूची बनाइए। 5
3. (क) सबसे अधिक पाया जाने वाला लिपिड कौन-सा है ?  
 इस लिपिड के कार्य लिखिए। 5  
 (ख) हमारे शरीर में कैल्शियम और फॉस्फोरस के कार्य लिखिए। 5
4. (क) निम्नलिखित विटामिनों की कमी से होने वाली स्थितियों के कम-से-कम एक-एक नाम (प्रत्येक विटामिन के संदर्भ में) लिखिए : 5  
 (i) विटामिन 'ए'  
 (ii) विटामिन 'सी'  
 (iii) विटामिन 'डी'  
 (iv) थायमीन  
 (v) रिबोफ्लेविन

- (ख) अग्र पीयूष ग्रंथि से स्रावित तीन हॉर्मोनों एवं आहार नाल से स्रावित दो हॉर्मोनों के नाम लिखिए। 5
5. (क) मानव शरीर में प्रोटीन और कार्बोहाइड्रेट के पाचन का वर्णन कीजिए। 7
- (ख) पित्त लवण के कार्य लिखिए। 3
6. (क) खाद्यजनित बीमारी को परिभाषित कीजिए और खाद्यजनित बीमारियों को वर्गीकृत कीजिए। 5
- (ख) जीवाणवीय वृद्धि की चार प्रावस्थाओं के नाम लिखिए। सूक्ष्मजीवी वृद्धि को नियंत्रित करने वाले भौतिक कर्मकों के नाम लिखिए। 5
7. (क) मांस परिरक्षण के सिद्धान्त लिखिए। 5
- (ख) मांस के संसाधन का वर्णन कीजिए। 5
8. निम्नलिखित पर संक्षिप्त टिप्पणियाँ लिखिए :  $2 \times 5 = 10$
- (क) खाद्य एलर्जी
- (ख) किण्वन

× × × × ×