

No. of Printed Pages : 4

BPVI-023

**DIPLOMA IN MEAT TECHNOLOGY
(DMT)**

Term-End Examination

December, 2025

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 any *five* of the following : 5×2=10

- (a) DFD
- (b) PUFA
- (c) WHC
- (d) Ageing
- (e) Grading
- (f) Marbling
- (g) Wholesale cuts

B-1453/BPVI-023

P. T. O.

2. What do you mean by meat cutting ? Name the wholesale cuts of pork and goat. 4+6
3. What do you mean by 'bloom' of meat ? Explain the factors affecting colour and texture of meat. 2+8
4. What is Rigor Mortis ? Write on conditioning of meat and resolution of Rigor. 3+7
5. Write notes on 'Meat Protein' and 'Meat Fat'. 5+5
6. Write on physico-chemical changes during freezing storage of meats. What are the different methods of freezing ? 5+5
7. Write a note on electrical stimulation of carcass. What are the effects of transportation on meat and its quality ? 5+5
8. What are the different forms of actin ? How do you differentiate between skeletal muscle and smooth muscle ? 4+6

BPVI-023

मांस प्रौद्योगिकी में डिप्लोमा

(डी. एम. टी.)

सत्रांत परीक्षा

दिसम्बर, 2025

बी.पी.वी.आई.-023 : ताजा मांस 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

(क) डी.एफ.डी.

(ख) पी.यू.एफ.ए.

(ग) डब्ल्यू.एच.सी.

(घ) काल-प्रभावन

(ङ) श्रेणीकरण

(च) मार्बलिंग

(छ) थोक टुकड़े

2. मांस की कटाई से क्या अभिप्राय है ? बकरी और सूअर के थोक टुकड़ों के नाम लिखिए। 4+6
3. मांस के 'ब्लूम' से क्या अभिप्राय है ? मांस के रंग और गठन को प्रभावित करने वाले कारकों की व्याख्या कीजिए। 2+8
4. मृत्युज काठिन्य क्या है ? मांस के प्रानुकूलन तथा काठिन्य के वियोजन के बारे में लिखिए। 3+7
5. 'मांस प्रोटीन' और 'मांस वसा' पर टिप्पणियाँ लिखिए। 5+5
6. मांस के हिमशीतित भंडारण के दौरान होने वाले भौतिक-रासायनिक परिवर्तनों के बारे में लिखिए। हिमीकरण की विभिन्न विधियाँ कौन-सी हैं ? 5+5
7. मांस पशु के शव के वैद्युत् उद्दीपन पर टिप्पणी लिखिए। मांस और उसकी गुणवत्ता पर परिवहन के क्या प्रभाव पड़ते हैं ? 5+5
8. एक्टन के विभिन्न प्रकार कौन-से हैं ? आप कंकाल पेशी और चिकनी पेशी में किस प्रकार अंतर करेंगे ? 4+6

x x x x x