

No. of Printed Pages : 8

BPVI-024

**DIPLOMA IN MEAT TECHNOLOGY
(DMT)**

Term-End Examination

December, 2025

BPVI-024 : PROCESSED MEAT TECHNOLOGY

Time : 2 Hours

Maximum Marks : 50

Note : Answer any *five* questions. All questions
carry equal marks.

1. Define any *ten* of the following terms :

10×1=10

- (a) Pasteurization
- (b) Moist cooking
- (c) Restructured meat products
- (d) Purple staining of cans

C-2442/BPVI-024

P. T. O.

- (e) Pickling
 - (f) Meat broth
 - (g) Emulsion
 - (h) Enrobing
 - (i) Hurdle technology
 - (j) Commercial sterilization
 - (k) Back sloping in fermentation
 - (l) Comminution
2. Explain the process of the following : 5+5
- (a) Emulsion preparation
 - (b) Canning of meat
3. (a) Give the main functions of any *five* curing agents. 5
- (b) Briefly explain the different methods of curing. 5
4. Write short notes on any *two* of the following : 2×5=10
- (a) Indigenous meat products of North India

- (b) Economic formulations
- (c) Intermediate moisture meat products
- 5. (a) What are the advantages of smoking of meat ? 3
- (b) What are the important components of smoke ? 3
- (c) Name important stages of smoking and cooking of meat products in a smoke oven. 4
- 6. (a) State the different types of spoilage of canned meats. 5
- (b) Write the processing of corned beef with a flow diagram. 5
- 7. (a) Write the important steps for preparation of restructured meat products. 5
- (b) What problems you may encounter during restructured meat products preparation ? Give *two* advantages of restructuring. 3+2

8. (a) Define starter culture and name some important starter cultures used for meat fermentation. 5
- (b) Describe the processing of semi-dry sausage with a flowchart. 5

BPVI-024**माँस प्रौद्योगिकी में डिप्लोमा****(डी.एम.टी.)****सत्रांत परीक्षा****दिसम्बर, 2025****बी.पी.वी.आई.-024 : प्रसंस्कृत माँस प्रौद्योगिकी****समय : 2 घण्टे****अधिकतम अंक : 50**

नोट : किन्हीं पाँच प्रश्नों के उत्तर दीजिए। सभी प्रश्नों के अंक समान हैं।

1. निम्नलिखित में से किन्हीं दस शब्दों को परिभाषित कीजिए :

10×1=10**(क) पास्तेरीकरण (पाश्चुरीकरण)****(ख) आर्द्र पक्वन****(ग) पुनर्रचित मांस उत्पाद**

- (घ) डिब्बों का बैंगनी अभिरंजन
- (ङ) अचार डालना
- (च) माँस का शोरबा
- (छ) इमल्सन
- (ज) आलेपन
- (झ) अवरोध प्रौद्योगिकी
- (ञ) व्यावसायिक निर्जर्मीकरण
- (ट) किण्वन में बैक स्लोपिंग
- (ठ) अवचूर्णन
2. निम्नलिखित से संबंधित प्रक्रिया की व्याख्या कीजिए : 5+5
- (क) इमल्सन निर्मित करना
- (ख) मांस की डिब्बाबंदी
3. (क) किन्हीं पाँच संसाधन कर्मकों के प्रमुख कार्य लिखिए। 5
- (ख) संसाधन की विभिन्न विधियों की संक्षेप में व्याख्या कीजिए। 5

4. निम्नलिखित में से किन्हीं दो पर संक्षिप्त टिप्पणियाँ लिखिए : 2×5=10

(क) उत्तरी भारत के देशी मांस उत्पाद

(ख) सस्ती व्यंजन विधियाँ

(ग) मध्यवर्ती आर्द्रता मांस उत्पाद

5. (क) माँस के धूम्रन के क्या लाभ हैं ? 3

(ख) धूम्र के प्रमुख घटक कौन-से हैं ? 3

(ग) धूम्र भट्टी (स्मोक ओवन) में मांस उत्पादों के धूम्रन और उन्हें पकाने के प्रमुख चरणों के नाम लिखिए। 4

6. (क) डिब्बाबंद मांस उत्पादों में होने वाली विकृतियों के प्रकारों का उल्लेख कीजिए। 5

(ख) कॉर्नूड बीफ के प्रसंस्करण के बारे में प्रवाह चित्र के साथ लिखिए। 5

7. (क) पुनर्रचित मांस उत्पाद बनाने के प्रमुख चरण लिखिए। 5

(ख) पुनर्रचित मांस उत्पादों को निर्मित करते समय आप किन समस्याओं को अनुभव कर सकते हैं ? पुनर्रचित करने के कोई दो लाभ लिखिए। 3+2

8. (क) आरंभक संवर्धन को परिभाषित कीजिए और किण्वित मांस के लिए उपयोग किए जाने वाले कुछ प्रमुख आरंभक संवर्धनों के नाम लिखिए। 5

(ख) अर्ध-शुष्क सॉसेज के प्रसंस्करण का प्रवाह चित्र की सहायता से वर्णन कीजिए। 5

× × × × ×