

No. of Printed Pages : 4

BPVI-023

**DIPLOMA IN MEAT TECHNOLOGY
(DMT)**

Term-End Examination

June, 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) Spoilage
- (b) Thaw rigor
- (c) Elastin
- (d) Actin
- (e) PUFA
- (f) Veal

C-2014/BPVI-023

P. T. O.

2. Write a note on 'Indian meat grading system'. What is 'Lean' ? $8+2=10$
3. What is 'Tenderness of meat' ? Write the factors affecting tenderness of meat. $5+5=10$
4. What is Myoglobin ? Write the factors affecting quantity of myoglobin in meat. What is 'bloom' of meat ? $2+4+4=10$
5. What do you mean by hot processing ? What is wholesomeness ? Write a note on eating quality of meat. What is DFD ? $3+2+3+2=10$
6. What is grading ? What is the importance of grading in meat ? Name the quality grades of Pork (as per USDA System). $2+3+5=10$
7. Write a note on WHC of meat. Describe methods of freezing of meat. $5+5=10$
8. What is Rigor Mortis ? Write on stages of rigor mortis. What is conditioning of meat ? $2+5+3=10$

BPVI-023

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

सत्रांत परीक्षा

जून, 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) दूषण

(ख) हिमद्रव काठिन्य

(ग) इलैस्टिन

(घ) एक्टिन

(ङ) पी.यू.एफ.ए.

(च) गोवत्स मांस

2. 'मांस के श्रेणीकरण की भारतीय प्रणाली' पर टिप्पणी लिखिए। 'चर्बी रहित मांस' क्या है ? $8+2=10$
3. 'मांस की मृदुता' क्या है ? मांस की मृदुता को प्रभावित करने वाले कारक कौन-से हैं ? $5+5=10$
4. 'मायोग्लोबिन' क्या है ? मांस में मायोग्लोबिन की मात्रा को प्रभावित करने वाले कारक कौन-से हैं ? मांस का 'ब्लूम' क्या है ? $2+4+4=10$
5. ताप प्रसंस्करण से क्या अभिप्राय है ? संपूर्णता क्या है ? 'मांस की खाद्य गुणवत्ता' पर टिप्पणी लिखिए। डी. एफ. डी. क्या है ? $3+2+3+2=10$
6. श्रेणीकरण क्या है ? मांस में श्रेणीकरण का क्या महत्व है ? यू. एस. डी. ए. प्रणाली के अनुसार सूअर की गुणवत्ता श्रेणी के नाम लिखिए। $2+3+5=10$
7. मांस की जल धारण क्षमता (डल्ब्यू एच. सी.) पर टिप्पणी लिखिए। मांस के हिमीकरण की विधियों का वर्णन कीजिए। $5+5=10$
8. मृत्युज काठिन्य क्या है ? मृत्युज काठिन्य की स्थितियाँ (प्रावस्थाएँ) लिखिए। मांस का प्रानुकूलन क्या है ? $2+5+3=10$

× × × × ×