

**DIPLOMA IN MEAT TECHNOLOGY
(DMT)**

**Term-End Examination
June, 2025**

BPVI-024 : PROCESSED MEAT TECHNOLOGY

Time : 2 Hours

Maximum Marks : 50

Note : (i) Answer any *five* questions.

(ii) All questions carry equal marks.

-
1. Fill in the blanks (any *ten*) : 10×1=10
- (a) Sausage is an example of meat product.
 - (b) is the most important curing agent.
 - (c) Ham in the leg part of carcass.
 - (d) Colour of cured meat is
 - (e) Curing solution is called
 - (f) Combination of preservation methods is also known as
 - (g) Canning temperature is

- (h) is a flavouring agent.
 - (i) acid is used in meat pickle preparation.
 - (j) Hydrogen swell is an example of spoilage of meat products.
 - (k) BHT is used as in meat products.
 - (l) Meat from cattle is known as
2. (a) Name some important binders used in meat products. Give the reasons of using binders. 5
- (b) Write the method of processing of commercial bacon. 5
3. (a) Give justification for processing of meat. 5
- (b) List the basic meat processing procedures and explain any *one* of them. 5
4. (a) Describe the meat canning process. 5
- (b) What are the different types of spoilages encountered in canned meat products ? 5

5. (a) What are the characteristics of economic formulations ? 4
- (b) Describe important ingredients used in economic formulation of meat products. 6
6. (a) Briefly explain the method of preparation of any *one* popular enrobed meat product. 5
- (b) Write about emulsifiers and flavour enhancers used in meat products. 5
7. (a) What is comminution ? Give the basic processing steps for comminuted meat products. 1+4
- (b) What do you mean by acidulants ? Write the functions of acidulants. 2+3
8. Write short notes on any *four* of the following : 4×2.5=10
- (a) Hurdle technology
- (b) Restructured meat products
- (c) Emulsification
- (d) Fermentation
- (e) Moist heat cooking

BPVI-024**मांस प्रौद्योगिकी में डिप्लोमा****(डी. एम. टी.)****सत्रांत परीक्षा****जून, 2025****बी.पी.वी.आई.-024 : प्रसंस्कृत मांस प्रौद्योगिकी**

समय : 2 घण्टे

अधिकतम अंक : 50

नोट : (i) किन्हीं पाँच प्रश्नों के उत्तर दीजिए।

(ii) सभी प्रश्नों के अंक समान हैं।

1. रिक्त स्थानों की पूर्ति कीजिए (कोई दस) : $10 \times 1 = 10$

(क) सॉसेज, मांस उत्पाद का उदाहरण है।

(ख) सबसे अधिक प्रचलित संसाधन कर्मक है।

(ग) के कारकस के टाँग वाले भाग को हैम कहते हैं।

(घ) संसाधित मांस का रंग होता है।

(ङ) संसाधन विलयन को कहा जाता है।

- (च) परिरक्षण विधियों के संयोजन को के नाम से भी जाना जाता है।
- (छ) मांस का डिब्बाबंदी तापमान होता है।
- (ज) स्वाद बढ़ाने वाला कर्मक है।
- (झ) मांस का अचार (मीट पिकल) बनाने के लिए अम्ल का उपयोग किया जाता है।
- (ञ) हाइड्रोजन उभार, मांस उत्पादों की विकृति का उदाहरण है।
- (ट) मांस उत्पादों में बी. एच. टी. को के रूप में उपयोग में लाया जाता है।
- (ठ) मवेशी से प्राप्त मांस को के नाम से जाना जाता है।
2. (क) मांस उत्पादों में इस्तेमाल किए जाने वाले कुछ महत्वपूर्ण बंधनकारी कर्मकों के नाम लिखिए।
बंधनकारी कर्मकों का उपयोग करने के कारण लिखिए। 5
- (ख) व्यावसायिक बेकन के प्रसंस्करण की विधि लिखिए। 5

3. (क) मांस के प्रसंस्करण का औचित्य सिद्ध कीजिए। 5
 (ख) मांस के प्रसंस्करण से सम्बन्धित मूल प्रक्रियाओं के नाम लिखिए और उनमें से किसी एक प्रक्रिया की व्याख्या कीजिए। 5
4. (क) मांस को डिब्बाबंद करने की प्रक्रिया का वर्णन कीजिए। 5
 (ख) डिब्बाबंद मांस उत्पादों में होने वाली विकृतियों के विभिन्न प्रकार कौन-से हैं ? 5
5. (क) सस्ती व्यंजन विधियों की विशेषताएँ कौन-सी हैं ? 5
 (ख) मांस उत्पादों की सस्ती व्यंजन विधियों में इस्तेमाल की जाने वाली महत्वपूर्ण अंतर्वस्तुओं का वर्णन कीजिए। 5
6. (क) आलेपित/सज्जित मांस के किसी एक उत्पाद को बनाने की विधि की संक्षेप में व्याख्या कीजिए। 5
 (ख) मांस उत्पादों में उपयोग किए जाने वाले इमल्सीकारकों और स्वाद बढ़ाने वाले कर्मकों के बारे में लिखिए। 5
7. (क) अवचूर्णन क्या है ? अवचूर्णित मांस उत्पादों के मूल प्रसंस्करण चरणों के बारे में लिखिए। 1+4
 (ख) अम्लताकारक (एसीडूलेंट) से आप क्या समझते हैं ? अम्लताकारकों के कार्य लिखिए। 5

8. निम्नलिखित में से किन्हीं चार पर संक्षिप्त टिप्पणियाँ लिखिए : 4×2.5=10

(क) बाधा/अवरोध प्रौद्योगिकी

(ख) पुनर्रचित मांस उत्पाद

(ग) इमल्सीकरण

(घ) किण्वन

(ङ) आर्द्र ताप में पकाना

× × × × ×