

2019

B.Sc.

1st Semester Examination

NUTRITION (General)

Paper : DSC 1A-T

Full Marks : 40

Time : 2 Hours

*The figures in the margin indicate full marks.
Candidates are required to give their answers
in their own words as far as practicable.*

Group-A

1. Answer *any five* questions : 2×5=10
- (a) Write the name of two potassium containing vegetables.
 - (b) Write the name of any two antinutritional factors found in pulses.
 - (c) Define nutrient with one example.
 - (d) What is Rancidity. ?

[Turn Over]

- (e) What is double toned milk?
- (f) Write two importance of panner for vegan diet.
- (g) Write the importance of dry fruits.
- (h) What is food pyramid ?

Group-B

2. Answer *any four* questions : 5×4=20

- (a) What is red meat and white meat ? Describe the changes noted in meat during cooking ?
- (b) Write the importance of olive oil, cocount oil and mustard oil in our diet. 5
- (c) Write the importance of fermented milk products in our daiy diet. What is HTST method ? 4+1
- (d) Discuss about the nutritional aspect of wheat products. Write the nutritive value of oat. 3+2
- (e) What is canning ? Discuss about Nutritive value of fish. 2+3
- (f) Discuss about ICMR seven food groups. 5

Group-C

3. Answer *any one* question : 10×1=10

- (a) Write the toxic properties of pulses. Discuss about the loss of Nutrient during cooking. 5+5

- (b) Write the composition and nutritive value of milk. Why milk is not considered as balanced diet ? What is cheese ? (3+3)+(2+2)

বঙ্গানুবাদ

বিভাগ-ক

- ১। যে-কোনো পাঁচটি প্রশ্নের উত্তর দাও : $২ \times ৫ = ১০$
- (ক) পটাশিয়াম যুক্ত দুটি সবজির নাম লেখ।
- (খ) ডালজাতীয় খাদ্যের মধ্যে পাওয়া যায় এমন দুটি পুষ্টিবিরোধী উপাদান এর নাম লেখ।
- (গ) নিউট্রিয়েন্ট এর সংজ্ঞা দাও। একটি উদাহরণ লেখ।
- (ঘ) র্যানসিডিটি কি?
- (ঙ) ডবল টোনড দুধ কাকে বলে?
- (চ) নিরামিষ খাদ্যতালিকায় 'পনির' এর গুরুত্ব লেখ।
- (ছ) শুকনো ফলের গুরুত্ব লেখ।
- (জ) খাদ্য পিরামিড কি?

বিভাগ-খ

- ২। নিম্নলিখিত প্রশ্নগুলির থেকে যে কোনো চারটি প্রশ্নের উত্তর দাও : $৫ \times ৪ = ২০$
- (ক) রেডমিট ও সাদা মিট কাকে বলে? রান্না করার সময় মাংসের মধ্যে কী কী পরিবর্তন হয়? $২+৩$

[Turn Over]

- (খ) আমাদের খাদ্য তালিকায় অলিভ তেল, নারকেল তেল এবং সরষের তেলের গুরুত্ব লেখ।
- (গ) আমাদের প্রতিদিনের খাদ্যতালিকায় সন্ধান পদ্ধতিতে উৎপন্ন দুধের গুরুত্ব লেখ। HTST পদ্ধতি কি?
- (ঘ) গমের দ্রব্যের পুষ্টিগত গুরুত্ব লেখ। 'ওটস্' এর পুষ্টিমূল্য লেখ।
- (ঙ) ক্যানিং কি? মাছের পুষ্টিমূল্য নিয়ে আলোচনা কর।
- (চ) ICMR-এর 'সেভেন ফুড গ্রুপস্' নিয়ে আলোচনা কর।

বিভাগ-গ

- ৩। নিম্নলিখিত প্রশ্নগুলির থেকে যে-কোনো একটি প্রশ্নের উত্তর দাও :
- ১০×১=১০
- (ক) ডালের বিভিন্ন টেক্সটিক উপাদানের ধর্মগুলি লেখ। রন্ধনপ্রক্রিয়ার সময় পরিপোষক এর গুণ হ্রাস হয়ে যাওয়া নিয়ে আলোচনা কর।
- ৫+৫
- (খ) দুধের উপাদান এবং পুষ্টিমূল্য সম্পর্কে লেখ। কেন দুধ সুস্বাদু খাদ্য নয়? চীজ কি?
- (৩+৩)+(২+২)
-