

2024

2nd Semester Examination

NUTRITION (Honours)

Paper : GE 2-T

(Food Science)

[CBCS]

Full Marks : 60

Time : Three 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

Answer any **ten** questions. 2×10=20

1. What is breakfast cereals?
2. Write the procedure for the selection of fish.
3. Give the examples of natural sweeteners with their sources.
4. What is 'rancidity of fat'?
5. Write the types of tea according to its processing.
6. Write any two importances of spice.

P.T.O.

(2)

7. What are the types of salt?
8. What is hydrogenated oil?
9. Write the nutritional benefits of millets.
10. What is FPO?
11. Differentiate between milled rice and handpound rice.
12. Write the full form of ISI, FPO, MPO and PFA.
13. What is the difference between jam and jelly?
14. Write the effects of food colour on health.
15. Write about the selection steps for fruits.

Group - B

Answer any **four** questions. 5×4=20

16. What is Pasteurization? State the procedure briefly. 2+3
17. Define GM food. State the impact of GM food on human health. 2+3
18. Write short note about — ‘aerated beverages’. 5
19. Write the different methods of preservation of milk. 5
20. What are convenience foods? Write the types of convenience foods with its example. 2+3
21. Differentiate spices and condiments. Give five examples of food adulteration. 2+3

(3)

Group - C

Answer any **two** questions. 10×2=20

22. What are the types of leavening agents? Give examples. Explain the role of raising and leavening agents in bakery industry. 4+2+4
23. Classify milk products with examples. Write the role of egg in cookery. 7+3
24. Discuss about the processing of pulses and legumes to lower toxins. Classify vegetables with example. What is food essence? 5+3+2
25. State the advantages and disadvantages of parboiled rice. State the processing of coffee. Why nutritional value of total food is more than fruit juice? 4+3+3

বঙ্গানুবাদ

বিভাগ - ক

যে-কোনো দশটি প্রশ্নের উত্তর দাও। ২×১০=২০

- ১। প্রাতঃরাশের জন্য দানাশস্য বলতে কী বোঝায়?
- ২। মাছ বাছাইয়ের জন্য কী কী পদ্ধতি অনুসরণ করা হয় লেখো।
- ৩। প্রাকৃতিকভাবে মিষ্টতা সৃষ্টিকারীর উৎস সহযোগে উদাহরণ দাও।
- ৪। ‘Rancidity of fat’ কী?

P.T.O.

(4)

- ৫। প্রক্রিয়াকরণ অনুযায়ী চা-এর প্রকারভেদগুলি লেখো।
- ৬। মশলার দু'টি গুরুত্ব লেখো।
- ৭। লবণের প্রকারভেদগুলি কী কী?
- ৮। Hydrogenated তেল কী?
- ৯। মিলেটের পুষ্টির সুবিধা লেখো।
- ১০। FPO কী?
- ১১। পার্থক্য লেখো — টেকিছাটা চাল ও মিলে ছাঁটা চাল।
- ১২। সম্পূর্ণ নাম লেখো — ISI, FPO, MPO, PFA।
- ১৩। Jam ও Jelly-এর মধ্যে পার্থক্য লেখো।
- ১৪। খাদ্য রং-এর কুপ্রভাবগুলি লেখো।
- ১৫। ফল বাছাইকরণের ধাপগুলি সম্পর্কে লেখো।

বিভাগ - খ

যে-কোনো চারটি প্রশ্নের উত্তর দাও। $৫ \times ৪ = ২০$

- ১৬। পাস্তরাইজেশন কী? পদ্ধতিটি সংক্ষিপ্ত আকারে লেখো। ২+৩
- ১৭। সংজ্ঞায়িত করো — GM ফুড। মানবস্বাস্থ্যে GM খাদ্যের প্রভাব বর্ণনা করো। ২+৩
- ১৮। এইরেটেড বেভারেজ সম্পর্কে টীকা লেখো। ৫
- ১৯। দুগ্ধের সংরক্ষণের বিভিন্ন পদ্ধতি আলোচনা করো। ৫

(5)

- ২০। Convenience ফুড কী? এই খাদ্যের প্রকারগুলি লেখো উদাহরণ সহযোগে। ২+৩
- ২১। Spices এবং Condiments-এর মধ্যে পার্থক্য লেখো। ভেজালীকরণের পাঁচটি উদাহরণ দাও। ২+৩

বিভাগ - গ

যে-কোনো দু'টি প্রশ্নের উত্তর দাও। $১০ \times ২ = ২০$

- ২২। Leavening agents-এর প্রকারভেদগুলি কী কী? উদাহরণ দাও। বেকারী শিল্পে Raising এবং Leavening এজেন্টদের ভূমিকা বর্ণনা করো। ৪+২+৪
- ২৩। দুগ্ধজাত দ্রব্যগুলির উদাহরণ সহযোগে প্রকারভেদ করো। রন্ধনে ডিমের ভূমিকাগুলি লেখো। ৭+৩
- ২৪। ডাল ও শিম্বগোত্রীয় খাদ্য থেকে বিষাক্ত দ্রব্য কমানোর উপায়গুলি আলোচনা করো। শাকসব্জীর প্রকারভেদ করো উদাহরণ সহযোগে। Food essence কী? ৫+৩+২
- ২৫। পারবয়েল্ড রাইস-এর সুবিধা ও অসুবিধাগুলি লেখো। কফি প্রক্রিয়াকরণ বর্ণনা করো। ফলের খাদ্যগুণ ফলের রসের খাদ্যগুণ অপেক্ষা বেশি কেন? ৪+৩+৩