NEW

2017

Part II 3-Tier

NUTRITION

PAPER-II

(General)

Full Marks: 90

Time: 3 Hours

The figures in the right-hand margin indicate full marks.

Candidates are required to give their answers in their own words as far as practicable.

Group-A

Answer any five questions.

5×2

2

- 1. (a) Define Ketogenesis.
 - (b) What is CBD (Common Bile Duct) in gastro-intestinal tract?

(c)	(c) What are the differences between Parson & Farnandez		
•	Moran subunit?	2	
(d)	What is GFR? What is Nephritis?	1+1	
(e)	Why Krebs cycle is called as TCA cycle?	2	
(f)	What is Castle's intrinsic factor? What is	duct of	
	stensen?	1+1	
(g)	Write the names of any two factors which help	in Iron	
(1)	absorption in our body.	2	
(h)	Write the difference between Systemic and Pul	lmonary	
	circulation.	2	
	Group—B	8	
ä	Answer any four questions.	4×5	
De	escribe the carbohydrate digestion.	5	
. C	alculate the energy generation in glycolysis.	State the	
bi	ochemical pathway of oxidative phase of	Pentose	
	hosphate Pathway'.	$2\frac{1}{2} + 2\frac{1}{2}$	

3

4. Discuss the mechanical events of cardiac cycle with

6. Describe the Ornithin Cycle. What do you mean by

5. How water balance is maintained in our body?

suitable diagram.

5

5

(Turn Over)

	'Catabolism'?	7.1
7.	Describe the structure and function of nucleus suitable diagram.	with 5
8.	Write the function of autonomic nervous system. Whyou mean by sensory nerve?	at do 4+1
	Group—C	
80	Answer any one question.	×15
9.	(a) State the biochemical steps of TCA cycle and calc	ulate
-	the energy generation in it.	8+3
	(b) What do you mean by Deamination and Trans	sami-
	nation'?	2+2

C/17/B.Sc./Part-II(G)/3T(N)/Nutri./2

10.	10. (a) Describe fat absorption in our body.		5
(b) Define PUFA with two examples.		Define PUFA with two examples. 2+1	Ĺ
	(c) Write the steps of β -oxidation of fatty acid.		
	(d)	What do you mean by amino acid pool?	?
		Group—D	
		Answer any five questions. 5×2	!
11.	(a)	What is pasteurization?	L
	(b)	What do you mean by GM Food?	
	(c)	What is intoxication and infection?	F
	(d)	Write the importance of food standards? 2	
	(e)	What is skimmed milk and write its nutritional	1
		importance. 1+1	
	(f)	Write role of FSSAI is maintaining food standard.	
		2	

	94	
14	(g) What is vaccine? What is BCG?	1+1
	(h) Write the importance of food preservation.	2
		12
	Group—E	
	Answer any four questions.	4×5
12.	What is food additive? Write the importance of it.	
		2+3
	William in Good adjusted 2 Wilhot and the homoficial offer	
13.	What is food adjuncts? What are the beneficial effection food adjuncts?	2+3
14.	Write the steps to maintain meat hygiene.	5
		_
15.	Write the basic principles of planning of a kitchen	ı. S
16.	What is food borne disease? What is Botulism and	how
	do you prevent it?	2+3
17.	State the mechanism of food preservation by cann	ing.
	e e e e e e e e e e e e e e e e e e e	5
	8 8	

What is adulteration? State the effect of any two food adulterants on human health.

Group-F

Answer any one question.

1×15

- 19. (a) Write the national immunization schedule.
 - (b) Discuss the causes of under nutrition.
 - (c) Why 'Nutrition Education' is important in our community?
 6+5+4
- 20. (a) How do you prevent vitamin loss during cooking?
 - (b) What is fermented food?
 - (c) Discuss about the utility of cooking demonstration in 'Nutrition-Education'.
 - (d) Write the demerits of microwave cooking.

5+2+5+3

বঙ্গানুবাদ

দক্ষিণ প্রান্তস্থ সংখ্যাগুলি প্রশ্নমান নির্দেশক। পরীক্ষার্থীদের যথাসম্ভব নিজের ভাষায় উত্তর দেওয়া প্রয়োজন।

বিভাগ-ক

1	ST.	যে কোনো <i>পাঁচটি</i> প্রশ্নের উত্তর দাও।	e×২
51	(季)	কিটোজেনেসিস-এর সংজ্ঞা দাও।	ચ
8	(খ)	পৌষ্টিক তন্ত্ৰে সি বি ডি কিং	২
	(গ)	পারসন ও ফারনানডেজ অধঃএককের পার্থক্য লেখ।	ર
	(ঘ)	জি এফ আর কিং নেফ্রাইটিস কিং	>+>
	(&)	ক্রেবস্ চক্রকে কেন টি সি এ চক্র বলা হয়?	ર
	(চ)	ক্যাসলস বর্ণিত ইনট্রিনসিক ফ্যাক্টর কিং স্টেনসন নালি কিং	
	*		2+2
		<i>8</i> 7	

(ছ)	আমাদের দেহে লৌহ বিশোষণ-এ সা	হায্যকারী যেকোন দুটি প্রভাবক-এর
	নাম লেখ।	4

(জ) সিস্টেমিক সংবহন ও ফুসফুসীয় সংবহনের মধ্যে পার্থক্য লেখ। ২

বিভাগ—খ যে কোনো *চারটি* প্রশ্নের উত্তর দাও। 8X¢ ২। শর্করা পরিপাক সম্পর্কে বর্ণনা কর। Û ৩। গ্লাইকোলাইসিস প্রক্রিয়ায় উৎপন্ন শক্তির হিসাব করে দেখাও। পেণ্টোজ ফসফেট পথের অক্রিডেটিভ পর্যায়টি বর্ণনা কর। 23+23 81 উপযুক্ত চিত্রসহ হাদচক্রের যান্ত্রিক ঘটনাবলী বর্ণনা কর। ए। जागाएनत (मार जनमागा किलाद नियुक्तिण रुयुः) ৬। অরনিথিন চক্রটি বর্ণনা কর। অপচিতি বলতে কি বোঝ? 8+5

C/17/B.Sc./Part-II(G)/3T(N)/Nutri./2

(Continued)

৭। উপযুক্ত চিত্রসহ নিউক্লিয়াস-এর গঠন ও কার্যাবলী বর্ণনা কর। ৫
৮। স্বয়ংক্রিয় স্নায়ৃতন্ত্রের কার্যাবলী উল্লেখ কর। সংজ্ঞাবহ স্নায়ু বলতে কি বোঝং
৪+১

বিভাগ---গ যে কোনো *একটি* প্রশ্নের উত্তর দাও। >×>6 ৯। (क) টি সি এ চক্রের জৈব রাসায়ণিক ধাপগুলি উল্লেখ কর এবং এই পদ্ধতিতে উৎপন্ন শক্তির হিসাব করে দেখাও। 6+0 (খ) ডিঅ্যামাইনেশন এবং ট্রান্সঅ্যামাইনেশন বলতে কি বোঝ? ১০। (क) আমাদের দেহে ফ্যাটের বিশোষণ বর্ণনা কর। ¢ (খ) PUFA कारक वरन मृष्टि উদাহরণ সহযোগে লেখ! 2+5 (গ) ফ্যাটি অ্যাসিড-এর β-জারণ পদ্ধতিটি লেখ। œ (ঘ) অ্যামাইনো অ্যাসিড ভাণ্ডার বলতে কি বৌঝ?

বিভাগ-ঘ

		যে কোনো <i>পাঁচটি</i> প্রশ্নের উত্তর দাও।	e×২	
>>1	(ক)	পাস্তুরাইজেশন কি?	২	
	(খ)	জি এম খাদ্য বলতে কি বোঝ ?	২	
	(গ)	ইনটক্সিকেশন এবং ইনফেকশন কি?	২	
	(ঘ)	ফুড স্ট্যাণ্ডার্ড-এর গুরুত্ব লেখ।	২	
	(&)	মাখনতোলা দুধ কি এবং এর পৃষ্টিগত গুরুত্ব লেখ।	1+5	
	(b)	ফুড স্ট্যাণ্ডার্ড নিয়ন্ত্রণের ক্ষেত্রে FSSAI (এফ. এস. এস. এ. আ	ই)-এর	
39		ভূমিকা লেখ।	২	
#X	(ছ)	টিকা কি? বি.সি.জি কি?	>+>	
	(জ)	খাদ্য সংরক্ষণের শুরুত্ব লেখ।	২	
বিভাগ—ঙ				
		যে কোনো <i>চারটি</i> প্রশ্নের উত্তর দাও।	8×¢	
ऽ२।	'ফুড	আ্যাডিটিভস্' কি ? এর গুরুত্ব লেখ।	২+৩	

(Continued)

C/17/B.Sc./Part-II(G)/3T(N)/Nutri./2

००।	'ফুড অ্যাডজাঙ্গক্টস' কিং এর গুরুত্বপূর্ণ উপকারী প্রভাবগুলি লে	ধ। ২+৩
186	'মাংসের স্বাস্থ্যবিধিসন্মত পরিচ্ছন্নতা'-এর ধাপগুলি লেখ।	·Œ
५ ८।	রন্ধনকক্ষ পরিকল্পনার মূলনীতিগুলি লেখ।	æ
১৬।	ফুডবাহিত রোগ কিং বটুলিজম কি এবং তুমি কিভাবে ইহা প্রতিরো	ধ করবে?
		২+৩
५ ९।	ক্যানিং পদ্ধতিতে খাদ্য সংরক্ষণের পদ্ধতি বর্ণনা কর।	¢
५ ५।	খাদ্য ভেজালীকরণ কিং মানবদেহের উপর যেকোন দুটি খাদ্য	ভেজালের
	প্রভাব সম্বন্ধে লেখ।	২+৩

বিভাগ—চ

যে কোনো *একটি* প্রশ্নের উত্তর দাও।

2×26

- ১৯। (ক) জাতীয় ইমিউনাইজেশান সিডিউলটি লেখ।
 - (খ) উনপুষ্টির কারণগুলি লেখ।
 - (গ) আমাদের সমাজে পৃষ্টিশিক্ষা গুরুত্বপূর্ণ কেন?

3+0+8

- ২০। (ক) রন্ধনের সময় ভিটামিন-এর অপচয় তুমি কিভাবে প্রতিরোধ করবে?
 - (খ) 'ফারমেন্টেড ফুড' কি?
 - (গ) পৃষ্টি শিক্ষার ক্ষেত্রে রন্ধন প্রদর্শনের উপযোগিতা আলোচনা কর।
 - (घ) মাইক্রোওয়েভ-এ রন্ধনের অপকারিতাগুলি লেখ।

6+2+6+0