2018

2nd Semester

NUTRITION

PAPER—GE2T

(Generic Elective)

Full Marks : 60

Time : 3 Hours

The figures in the margin indicate full marks.

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

Illustrate the answers wherever necessary.

1. Answer any *ten* questions : 10×2

(a) What is breakfast cereals ?

(b) What do you mean by 'free food' ?

(c) Write the role of sugar in cookery.

(d) What is double tonned milk ?

(e) Write any two condiments with their beneficial effect on health.

(f) What is junk food?

(g) How pulses & legumes are stored for long time?

(h) What is GM food?

(i) What are the differences of fats & oils?

(j) What are Ready-to-eat cereals?

(k) How is Jam prepared?

(l) Write the nutritive value of guava.

(m) Write the use of vegetables both in raw & processed form.

(n) What is golden rice?

(o) What is caramel?

2. Answer any *four* questions : 4×5

(a) Define and classify pasteurisation with suitable example. 1+4

(b) What are the steps required for an effective purchasing of vegetables & fruits ? What is hydrogenation of oil ? 3+2

(c) What is leavening agent ? Write the types of leavening agent with uses. 2+3

(d) What is ISI & Agmark ? Discuss briefly the importance of AGMARK and MPO. 2+3

(e) What is Refined Oil ? Discuss briefly about harmful effect of metallic contamination in food. 1+4

(f) What is food adulteration ? Write the disadvantages of food adulteration process. 2+3

3. Answer any *two* questions : 2×10

(a) State briefly about the structure of cereals. Discuss the processing technology of cereals in food industry. Briefly state the storage procedure of meat. 3+5+2

(b) What is preservation ? Write the different preservation methods with advantages & disadvantages. Write the types and role of convenience food. (2+4)+(2+2)

(c) Discuss about the advantages of Indian-Spices with any four examples. Discuss about the anti-nutritional factors of pulses. 6+4

(d) Write the composition of mother's milk. Write the classification of milk products. What is food spoilage ? 2+6+2

বঙ্গানুবাদ

দক্ষিণ প্রান্তস্থ সংখ্যাগুলি প্রশ্নমান নির্দেশক।

পরীক্ষার্থীদের যথাসম্ভব নিজের ভাষায় উত্তর দেওয়া প্রয়োজন।

১। যে কোন *দশটি* প্রশ্নের উত্তর দাও ঃ 10×২

(ক) প্রাতঃরাশ শস্য কি?

(খ) 'মুক্ত খাদ্য' বলিতে তুমি কি বোঝ?

(গ) রান্না করা খাবারে (cookery) চিনির ভূমিকা কি?

(ঘ) ডাবল্ টোনড দুগ্ধ কি?

(ঙ) যে কোন দুটি 'কনডিমেন্টস্'-এর স্বাস্থ্য উপকারিতা লেখ।

(চ) 'জাঙ্ক ফুড' কি?

(ছ) কিভাবে ডাল জাতীয় শিম্বগোত্রীয় শস্য দীর্ঘ সময় সংরক্ষণ করা যায়?

(জ) 'জিনগত পরিবর্তিত' খাদ্য কি?

(ঝ) চর্বি ও তৈলর মধ্যে পার্থক্য কি?

(ঞ) "খাওয়ার জন্য প্রস্তুত খাদ্য" শস্য কারা?

(ট) জেলি কিভাবে প্রস্তুত করা হয়?

(ঠ) পেয়ারার পুষ্টিমুল্য লেখ।

(ড) কাঁচা ও রান্না করা অবস্থা শাকসব্জির ব্যবহার লেখ।

(ঢ) স্বর্ণচাল কি?

(ণ) ক্যারামেল কি?

২। যে কোন *চারটি* প্রশ্নের উত্তর দাও : ৪×৫

(ক) পাস্তুরাইজেশন-এর সংজ্ঞা ও উদাহরণ সহযোগে শ্রেণীবিন্যাস কর। ১+৪

(খ) শাকসজ্জি ও ফলের ফলপ্রদ কেনাকাটার ধাপগুলি কি? তেল-এর হাইড্রোজিনেশন কি? ৩+২

(গ) লিভেনিং এজেন্ট কি? ব্যবহারসহ লিভেনিং এজেন্ট-এর প্রকারভেদ লেখ। ২+৩

(ঘ) আই এস আই এবং আগমার্ক কি? আগমার্ক ও MPO-এর গুরুত্ব সংক্ষেপে লেখ। ২+৩

(ঙ) পরিস্রুত তেল কি? খাদ্যে ধাতব মিশ্রণের ক্ষতিকর প্রভাব সংক্ষেপে আলোচনা কর। ১+৪

(চ) খাদ্য ভেজালীকরণ কি? খাদ্য ভেজালীকরণের অসুবিধাগুলি লেখ। ২+৩

৩। যে কোন *দুটি* প্রশ্নের উত্তর দাও : ২×১০

(ক) সংক্ষেপে শস্যদানার গঠন সম্পর্কে বিবৃতি দাও। খাদ্য শিল্পে শস্যদানা প্রক্রিয়াকরণের প্রযুক্তিবিদ্যা আলোচনা কর। মাংস সংরক্ষণের পদ্ধতি সংক্ষেপে লেখ। ৩+৫+২

(খ) সংরক্ষণ কি? সুবিধা এবং অসুবিধাসহ বিভিন্ন ধরনের সংরক্ষণ পন্থাগুলি লেখ। প্রচলিত খাদ্যগুলির প্রকারভেদ ও গুরুত্ব লেখ।

(২+৪)+(২+২)

(গ) ভারতীয় চারটি মশলার উদাহরণসহ সুবিধা লেখ। ডাল জাতীয় খাদ্যের পুষ্টিবিরোধী প্রভাবক আলোচনা কর। ৬+৪

(ঘ) মাতৃদুগ্ধের উপাদানগুলি লেখ। দুগ্ধজাত দ্রব্যের শ্রেণীবিন্যাস লেখ। খাদ্য বিনষ্টকরণ কি? ২+৬+২