



বিদ্যাসাগর বিশ্ববিদ্যালয়  
**VIDYASAGAR UNIVERSITY**  
**Question Paper**

**B.Sc. Honours Examinations 2022**

(Under CBCS Pattern)

**Semester - II**

**Subject : NUTRITION**

**Paper : GE 2 - T**

[ FOOD SCIENCE ]

**Full Marks : 60**

**Time : 3 Hours**

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

*The figures in the margin indicate full marks.*

A. Answer any **five** questions :

2×5=10

1. Write two uses of table salt.
2. What is a leavening agent?
3. What do you mean by convenience food?
4. Write the full form of FPO and ISI.
5. What is the significance of food preservation?
6. What is breakfast cereal? Give two examples.

P.T.O.

7. Write two sources of vegetable fat.

8. How should be pulses stored?

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

9. Define fast food. Write the manufacturing process of squash. 2+3

10. What is GM food? How is it developed? 2+3

11. What are the types of natural sweeteners? How is sugar used as a preservative? 3+2

12. Define food adjuncts. What are the various uses of spices in cookery? 2+3

13. Write the process of making cocoa powder. What do you mean by aerated beverages? 3+2

14. Write a short note on MPO. 5

C. Answer any **three** questions : 10×3=30

15. What are the nutritional aspects of pulses? What is the composition of milk? 5+5

16. Write the methods of selecting meat products. Write a short note on fish spoilage. 5+5

17. Why should be vegetables and fruits incorporated in our diet? Write the different stages in sugar cookery. 5+5

18. Write a short note on the structure of wheat. How are best quality eggs selected? How can be shelf life of milk extended? 5+3+2

19. Write the nutritional aspects of beverages. What is food adulteration? Write three examples of food adulterants. 4+3+3

## বঙ্গানুবাদ

- A. যেকোনো পাঁচটি প্রশ্নের উত্তর দাও : ২×৫=১০
- ১। খাদ্য লবণের দুটি ব্যবহার লেখ।
  - ২। একটি খামির এজেন্ট কি?
  - ৩। সুবিধার খাবার বলতে কী বোঝ?
  - ৪। FPO এবং ISI-এর পূর্ণরূপ লেখ।
  - ৫। খাদ্য সংরক্ষণের তাৎপর্য কি?
  - ৬। প্রাতঃরাশের সিরিয়াল কি? দুটি উদাহরণ দাও।
  - ৭। উদ্ভিজ্জ চর্বি দুটি উৎস লেখ।
  - ৮। কিভাবে ডাল সংরক্ষণ করা উচিত?
- B. যেকোনো চারটি প্রশ্নের উত্তর দাও : ৫×৪=২০
- ৯। ফাস্ট ফুডের সংজ্ঞা দাও। স্কোয়াশের উৎপাদন প্রক্রিয়া লেখ। ২+৩
  - ১০। জিএম খাদ্য কি? এটা কিভাবে তৈরী করা হয়? ২+৩
  - ১১। প্রাকৃতিক মিস্তির প্রকারগুলি কী কী? কীভাবে চিনি সংরক্ষণকারী হিসাবে ব্যবহার করা হয়? ৩+২
  - ১২। খাদ্য সংযোজন সংজ্ঞায়িত কর। রান্নায় মশলার বিভিন্ন ব্যবহার কী? ২+৩
  - ১৩। কোকো পাউডার তৈরির প্রক্রিয়া লেখ। Aerated পানীয় বলতে কি বোঝ? ৩+২
  - ১৪। MPO-র ওপর একটি সংক্ষিপ্ত টীকা লেখ। ৫
- C. যেকোনো তিনটি প্রশ্নের উত্তর দাও : ১০×৩=৩০
- ১৫। ডালের পুষ্টির দিকগুলো কী কী? দুধের উপাদানগুলি কি? ৫+৫
  - ১৬। মাংস পণ্য নির্বাচন করার পদ্ধতি লেখ। মাছের ক্ষতি সম্পর্কে একটি সংক্ষিপ্ত নোট লেখ। ৫+৫

- ১৭। শাকসবজি এবং ফল কেন আমাদের খাদ্যতালিকায় অন্তর্ভুক্ত করা উচিত? চিনির রান্নার বিভিন্ন পর্যায় লেখ। ৫+৫
- ১৮। গমের গঠন সম্পর্কে একটি সংক্ষিপ্ত টীকা লেখ। কিভাবে সেরা মানের ডিম নির্বাচন করা হয়? কিভাবে দুধের শেলফ লাইফ বাড়ানো যায়? ৫+৩+২
- ১৯। পানীয়ের পুষ্টির দিকগুলো লেখ। খাদ্যে ভেজাল কি? খাদ্যে ভেজালের দুটি উদাহরণ দাও। ৪+৩+৩

Vidyasagar University