



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

**B.Sc. Honours Examinations 2021**

(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.*

Answer any **four** of the following questions :

15×4=60

1. (a) Define fast food and free food.
- (b) “Junk foods are not health friendly foods”—Justify.
- (c) Write the benefits of GM food. 4+6+5
2. (a) What do you mean by food processing?
- (b) Discuss any two techniques of food preservation.
- (c) “Food adulteration results health hazards”—Justify the statement citing any two examples. 3+5+7

3. (a) What are natural sweeteners?  
(b) State the features of artificial sweeteners.  
(c) Write the major differences between animal fat and vegetable fat.  
(d) State the nutritional aspects of fat. 3+4+4+4
4. (a) Write about any two major meat products.  
(b) Write any two techniques of meat preservation.  
(c) Write the nutritional aspects of egg.  
(d) Describe the storage and spoilage of eggs. 2+4+4+(2½+2½)
5. (a) Write about any four major milk products.  
(b) State the nutritional aspects of milk.  
(c) Describe the storage of milk.  
(d) Write about the shelf life of milk. 2+5+5+3
6. (a) Write the major pulses available in our state.  
(b) Describe the nutritional aspect of pulses.  
(c) State the storage of pulses.  
(d) Write the uses of pulses in different food preparation. 3+5+3+4
7. (a) What are breakfast cereals?  
(b) Write about any four cereal products.  
(c) State the storage of cereals.  
(d) Write a short note on fish preservation. 3+4+3+5
8. (a) What do you mean by “Raising and leavening” agents?  
(b) State their role in cookie and cookery.  
(c) Write a short note on Agmark. 4+4+7

## বঙ্গানুবাদ

নিম্নলিখিত যেকোন চারটি প্রশ্নের উত্তর দাও :

১৫×৪=৬০

১. (ক) ফাস্টফুড এবং নিখরচায় খাবারের সংজ্ঞা দাও।  
(খ) “জাঙ্ক খাবার স্বাস্থ্যকর খাবার নয়”—ন্যায়সঙ্গত কারণ লিখ।  
(গ) জিএম খাবারের সুবিধাগুলি লিখ। ৪+৬+৫
২. (ক) খাদ্য প্রক্রিয়াকরণ বলতে কী বোঝ?  
(খ) খাদ্য সংরক্ষণের যে কোনও দুটি কৌশল নিয়ে আলোচনা কর।  
(গ) “খাদ্যে ভেজাল স্বাস্থ্যের জন্য ক্ষতির কারণ”—দুটি উদাহরণের উদ্ভূতি দিয়ে বক্তব্যটির যথাযথ প্রমাণ দাও। ৩+৫+৭
৩. (ক) প্রাকৃতিক সুইটেনার কি?  
(খ) কৃত্রিম সুইটেনারগুলির বৈশিষ্ট্যগুলি বর্ণনা কর।  
(গ) পশুর চর্বি এবং উদ্ভিজ্জ ফ্যাটগুলির মধ্যে প্রধান পার্থক্য লিখ।  
(ঘ) চর্বিযুক্ত পুষ্টির দিকটি বর্ণনা কর। ৩+৪+৪+৪
৪. (ক) দুটি প্রধান মাংস পণ্য সম্পর্কে লিখ।  
(খ) মাংস সংরক্ষণের যে কোনও দুটি কৌশল লিখ।  
(গ) ডিমের পুষ্টির দিকগুলি লেখো।  
(ঘ) ডিম সংরক্ষণ এবং spoilage বর্ণনা কর। ২+৪+৪+(২<sup>১</sup>/<sub>২</sub>+২<sup>১</sup>/<sub>২</sub>)
৫. (ক) চারটি প্রধান দুগ্ধজাত পণ্য সম্পর্কে লিখ।  
(খ) দুধের পুষ্টির দিকগুলি বর্ণনা কর।  
(গ) দুধের স্টোরেজ বর্ণনা কর।  
(ঘ) দুধের Shelf-life সম্পর্কে লিখ। ২+৫+৫+৩

৬. (ক) আমাদের রাজ্যে উপলব্ধ প্রধান ডালগুলি কি কি?

(খ) ডালের পুষ্টিকর দিকটি বর্ণনা কর।

(গ) ডালের স্টোরেজ লিখ।

(ঘ) বিভিন্ন খাদ্য প্রস্তুতিতে ডালের ব্যবহার লিখ।

৩+৫+৩+৪

৭. (ক) প্রাতঃরাশের সিরিয়াল কি কি?

(খ) যে কোনও চারটি সিরিয়াল পণ্য সম্পর্কে লিখ।

(গ) সিরিয়াল স্টোরেজ সম্পর্কে লিখ।

(ঘ) মাছ সংরক্ষণে একটি সংক্ষিপ্ত নোট লিখ।

৩+৪+৩+৫

৮. (ক) “Raising and leavening” এজেন্ট বলতে কী বোঝ?

(খ) Cookery ও bakery তে তাদের ভূমিকা বর্ণনা কর।

(গ) আগমার্কারের একটি সংক্ষিপ্ত নোট লিখ।

৪+৪+৭