

SH-II/Nutrition/203/GE-2/19

B.A. 2nd Semester (Honours) Examination, 2019

NUTRITION

(Food Groups and Cooking Methods)

Paper : 203/GE-2

Course ID : 22314

Time: 1 Hour 15 Minutes

Full Marks: 25

The figures in the margin indicate full marks.

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

*দক্ষিণ প্রান্তস্থ সংখ্যাগুলি প্রশ্নের পূর্ণমানের নির্দেশক।
পরীক্ষার্থীদের যথাসম্ভব নিজের ভাষায় উত্তর দিতে হবে।*

1. Answer any five questions:

1×5=5

যে কোনো পাঁচটি প্রশ্নের উত্তর দাও :

(a) Write the name of the antivitamin present in egg.

ডিম্বে উপস্থিত অ্যান্টিভিটামিনটির নাম লেখো।

(b) Mention two differences between oils and fats.

তেল ও চর্বিৰ মধ্যে দুটি পার্থক্য উল্লেখ করো।

(c) Write the name of one essential amino acid which is deficient in rice.

চালে ঘাটতি আছে এরূপ একটি অপরিহার্য অ্যামাইনো অ্যাসিডের নাম লেখো।

(d) What do you mean by food additives?

‘খাদ্যে সংযোজিত বস্তু’ বলতে কী বোঝ?

(e) Write two advantages of braising.

‘গুঁমিয়ে সেদ্ধ করা’র দুটি সুবিধা লেখো।

(f) Write the names of two fermented milk products.

দুধের কোহলসন্ধানজাত দুটি দ্রব্যের নাম লেখো।

(g) What is golden rice?

সোনালি ধান কী?

(h) Write the name of the colouring substance present in turmeric.

হলুদে উপস্থিত রং উৎপাদনকারী পদার্থটির নাম লেখো।

2. Answer any two questions:

5×2=10

যে কোনো দুটি প্রশ্নের উত্তর দাও :

(a) Describe baking. Write two advantages of it.

3+2=5

‘সেঁকা’ পদ্ধতিটি বর্ণনা করো। এর দুটি সুবিধা লেখো।

(b) Describe the nutritional contribution of milk.

5

দুধের পুষ্টিগত উপযোগিতা আলোচনা করো।

(c) Write names of four spices used in cooking. Mention importance of any one of them in cooking.

2+3=5

রন্ধনে ব্যবহৃত চারটি মশলার নাম লেখো। এদের মধ্যে যে কোনো একটির রন্ধনে গুরুত্ব উল্লেখ করো।

(d) Classify fish according to fat content. Mention the different nutrients present in egg.

2+3=5

চর্বি'র পরিমাণ অনুযায়ী মাছের শ্রেণিবিভাগ করো। ডিম্বে উপস্থিত বিভিন্ন পুষ্টি উপাদানগুলি উল্লেখ করো।

3. Answer any one question:

10×1=10

যে কোনো একটি প্রশ্নের উত্তর দাও :

(a) What do you mean by roasting? Mention advantages and disadvantages of this method. Describe effects of cooking on nutritive value of foods.

2+(1½+1½)+5=10

‘ঝলসানো’ পদ্ধতিতে রন্ধন বলতে কী বোঝ? এই পদ্ধতির সুবিধা ও অসুবিধাগুলি উল্লেখ করো। খাদ্যের পুষ্টিমূল্যের উপর রন্ধনের প্রভাব আলোচনা করো।

(b) Describe nutritional contribution of pulses. What measures should be taken to prevent nutrient loss of vegetables during cooking.

5+5=10

ডালের পুষ্টিগত উপযোগিতা আলোচনা করো। রন্ধনের সময় শাকসবজির পুষ্টি উপাদানের অপচয় রোধে কী ব্যবস্থা গ্রহণ করা উচিত?

—————