

B.Sc. Semester-II Examination, 2022-23**NUTRITION [Honours]****Course ID : 22314 Course Code : SH/NUT/203/GE-2****Course Title : Food Groups and Cooking Methods**

Time : 1 Hour 15 Minutes Full Marks : 25

*The figures in the right-hand margin indicate marks.**Candidates are required to give their answers in their own words as far as practicable.*

দক্ষিণ-প্রান্তস্থ সংখ্যাগুলি প্রশ্নের মান নির্দেশক।
পরীক্ষার্থীদের যথাসম্ভব নিজের ভাষায় উত্তর দিতে হবে।

UNIT-I1. Answer any **five** of the following questions:

1×5=5

যে-কোনো পাঁচটি প্রশ্নের উত্তর দাও :

- Write one advantages of germination.
অঙ্কুরোদগমের একটি সুবিধা লেখ।
- What is lathyrogen?
ল্যাথাইরোজেন কি?
- Write the name of one essential amino acid which is deficient in rice.
চালে কম পরিমাণে থাকে এমন একটি আবশ্যিকীয় অ্যামিনো অ্যাসিডের নাম লেখ।

[Turn Over]

- What do you mean by braising?
ব্রেজিং বলতে কি বোঝ?
- Write two advantages of blanching.
ব্লাঞ্চিং এর দুটি সুবিধা লেখ।
- Write the names of two fermented milk products.
দুটি সন্ধানপ্রক্রিয়াজাত দুগ্ধদ্রব্যের নাম লেখ।
- What is toned milk?
টোনড দুধ কি?
- Write the name of the anti-vitamin present in egg.
ডিমে উপস্থিত অ্যান্টিভিটামিনের নাম লেখ।

UNIT - II2. Answer any **two** questions: 5×2=10

যে-কোনো দুটি প্রশ্নের উত্তর দাও :

- Define parboiling? Write the disadvantages of it. 2+3
পারবয়েলিং পদ্ধতির সংজ্ঞা দাও। এই পদ্ধতির অসুবিধাগুলি উল্লেখ কর।
- Write the difference between dry heat and moist heat method of cooking. 5
রন্ধনের আর্দ্র তাপ পদ্ধতি ও শুষ্ক তাপ পদ্ধতির পার্থক্য লেখ।

219/Nut.

(2)

c) Why vegetables are cooked? What are the changes occurring during this process? 2+3

সবজি রান্না করা হয় কেন? রন্ধনের সময় কি কি পরিবর্তন হয়?

d) Write a brief note on nutritional significance of meat in the diet. 5

খাদ্যতালিকায় মাংসের পুষ্টিগত গুরুত্ব সম্বন্ধে সংক্ষেপে লেখ।

UNIT - III

3. Answer any **one** question: 10×1=10

যে-কোনো একটি প্রশ্নের উত্তর দাও :

a) What do you mean by pasteurization? Mention advantages and disadvantages of this method. Explain the different methods of pasteurization. 2+3+5=10

পাস্তুরাইজেশন বলতে কি বোঝ? এই পদ্ধতির সুবিধা ও অসুবিধাগুলি লেখ। পাস্তুরাইজেশনের বিভিন্ন প্রক্রিয়াগুলি সম্বন্ধে লেখ।

b) Describe the methods used to preserve fruits and vegetables. What are the causes for spoilage of fish? 5+5

ফল ও সবজি সংরক্ষণের বিবিধ পদ্ধতি সম্বন্ধে লেখ। মাছের পচনের কারণগুলি কি কি?