



WEST BENGAL STATE UNIVERSITY
B.Sc. Programme 5th Semester Examination, 2022-23



FNTGDSE02T-FOOD AND NUTRITION (DSE1)

Time Allotted: 2 Hours

Full Marks: 40

*The figures in the margin indicate full marks.
Candidates should answer in their own words
and adhere to the word limit as practicable.*

*প্রাঞ্জিক সীমার মধ্যস্থ সংখ্যাটি পূর্ণমান নির্দেশ করে।
পরীক্ষার্থীরা নিজের ভাষায় যথা সম্ভব শব্দসীমার মধ্যে
উত্তর করিবে।*

All symbols are of usual significance.

Answer any four questions from the following

10×4 = 40

নিম্নলিখিত যে-কোনো চারটি প্রশ্নের উত্তর দাও

1. Write the definition of food additives. Name two class II preservatives. Write a note about food safety. 2+2+6
Food additives-এর সংজ্ঞা দাও। দুটি class II preservatives-এর নাম লেখো। Food safety সম্বন্ধে টীকা লেখো।
2. Write the difference between foodborne infection and foodborne intoxication. Write a short note on rancidity of fat. 6+4
Foodborne infection এবং foodborne intoxication-এর মধ্যে পার্থক্য লেখো। Rancidity of fat-এর উপর সংক্ষিপ্ত টীকা লেখো।
3. Describe the role of FSSAI in food safety. Write the name of one adulterant present in following each foodstuffs. 6+4
(i) Coffee, (ii) Black pepper, (iii) Turmeric, (iv) Edible oil.
Food safety সম্পর্কে FSSAI-এর ভূমিকা আলোচনা করো। নিম্নলিখিত প্রতিটি খাদ্যবস্তুর ক্ষেত্রে একটি করে food adulterant-এর নাম লেখো।
(i) কফি, (ii) গোল মরিচ, (iii) হলুদ, (iv) ভোজ্য তেল।
4. Write the full form of: PFA, MPO, FPO, BIS. Write two common methods for the detection of presence of water in milk. What do you mean by Ropy milk? 4+4+2
সম্পূর্ণ নাম লেখো: PFA, MPO, FPO, BIS। দুধে জলের উপস্থিতি নির্ধারণ করার সাধারণ দুটি পদ্ধতি বর্ণনা করো। Ropy milk বলতে কী বোঝায় ?
5. Give the types of food preservation. Write the application of cold sterilization. Write a short note on flat sour. 3+3+4
Food preservation-এর প্রকারভেদ করো। Cold sterilization-এর প্রয়োগ লেখো। Flat sour-এর উপর সংক্ষিপ্ত টীকা লেখো।
6. Write different steps of squash preparation. What are the difference between Jam and Jelly? Write the nutritional components of Jelly. 5+2+3
Squash প্রস্তুতের বিভিন্ন ধাপ সম্পর্কে লেখো। Jam ও Jelly-এর মধ্যে পার্থক্য লেখো। জেলির পুষ্টিগত উপাদানগুলি লেখো।

7. What is BIS? Write functions of BIS. What is adulterant? 2+6+2
BIS কী? BIS-এর কার্যাবলী লেখো। ভেজাল কী?
8. Compare between quick and slow freezing. Mention the advantages of quick freezing. Write the medicinal value of ginger and garlic. (3+2)+
(2 $\frac{1}{2}$ ×2)
Quick freezing এবং slow freezing-এর মধ্যে তুলনামূলক আলোচনা করো। দ্রুত শীতলীকরণের সুবিধাগুলি উল্লেখ করো। Ginger এবং garlic-এর medicinal value সম্পর্কে লেখো।
9. Write a note on spoilage of vegetables and fruits. 5+5
সবজি ও ফলের spoilage সম্বন্ধে টীকা লেখো।

—X—