



WEST BENGAL STATE UNIVERSITY
B.Sc. Programme 6th Semester Examination, 2021



FNTGDSE03T-FOOD AND NUTRITION (DSE2)

FOOD COMMODITIES

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.*

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

Answer any four questions from the following

10×4 = 40

নিম্নলিখিত যে-কোনো চারটি প্রশ্নের উত্তর দাও

1. Define perishable food with example. Write down the nutritive value and processing of cereals. 2+4+4
পচনশীল খাদ্য কাকে বলে ? উদাহরণ দাও। দানাশস্যের পুষ্টিমূল্য এবং প্রক্রিয়াকরণ পদ্ধতি আলোচনা করো।
2. Define the process and significance of fermentation and germination. Write about storage of milk. 3+3+4
ফারমেন্টেশন এবং জার্মিনেশন পদ্ধতির সংজ্ঞা এবং গুরুত্ব আলোচনা করো। দুগ্ধ সংরক্ষণ সম্বন্ধে লেখো।
3. What is curing of meat? Discuss the importance of fish in daily diet. 5+5
মাংসের কিউরিং বলতে কি বোঝো ? দৈনিক খাদ্যতালিকায় মাছের গুরুত্ব সম্পর্কে আলোচনা করো।
4. Give an example of any two perishable foods. Discuss the significance of pigment present in fruits and vegetables. Write down the points to be considered during processing of vegetables. 2+4+4
দুটি পচনশীল খাদ্যের উদাহরণ দাও। ফল ও সবজিতে উপস্থিত রঞ্জক পদার্থের গুরুত্ব আলোচনা করো। শাকসবজি প্রক্রিয়াকরণের সময় কি কি শর্ত মেনে চলতে হবে ?
5. Write down the process of tenderization of meat. Milk is an ideal diet.— Explain. 5+5
মাংসের টেন্ডারাইজেশন পদ্ধতি সম্পর্কে আলোচনা করো। দুধ একটি আদর্শ খাদ্য — ব্যাখ্যা করো।
6. What is beverage? Give examples of different types of beverage and state their utility. Write about processing of green tea. 2+4+4
পানীয় কাকে বলে ? বিভিন্ন প্রকার পানীয়-এর উদাহরণ এবং উপযোগিতা লেখো। গ্রিন টি প্রক্রিয়াকরণ সম্বন্ধে লেখো।

7. What is egg foam? Write about processing of any one fermented milk product and cereal product. 4+3+3
ডিমের ফোম বলতে কী বোঝায়? সন্ধান প্রক্রিয়ায় উৎপন্ন একটি দুগ্ধজাত খাদ্য এবং দানাশস্য জাতীয় খাদ্যের প্রক্রিয়াকরণ পদ্ধতি আলোচনা করো।
8. Discuss the importance of spices in our daily diet. What is toned milk? Write the significance of homogenization of milk. 4+2+4
দৈনিক খাদ্যতালিকায় বিভিন্ন প্রকার মশলাপাতির গুরুত্ব আলোচনা করো। টোনড মিল্ক কাকে বলে? দুগ্ধের হোমোজেনাইজেশন-এর তাৎপর্য উল্লেখ করো।
9. Differentiate between green tea and black tea. Mention the advantage and limitation of parboiling method. 5+5
গ্রিন টি এবং ব্ল্যাক টি-র মধ্যে পার্থক্য লেখো। পার বয়েলিং পদ্ধতির সুবিধা এবং অসুবিধা লেখো।

N.B. : *Students have to complete submission of their Answer Scripts through E-mail / Whatsapp to their own respective colleges on the same day / date of examination within 1 hour after end of exam. University / College authorities will not be held responsible for wrong submission (at in proper address). Students are strongly advised not to submit multiple copies of the same answer script.*

—x—