



WEST BENGAL STATE UNIVERSITY
B.Sc. Programme 6th Semester Examination, 2023

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. Discuss the structure of wheat grain with a labeled diagram. Write about the advantages and disadvantages of parboiling. (4+2)+4
চিত্রসহযোগে গমের দানার গঠন আলোচনা করো। পারবোইলিং-এর সুবিধা ও অসুবিধা সম্পর্কে লেখো।
2. What is fruit? Classify fruits with examples. Write about the ripening. 2+4+4
ফল কি? উদাহরণসহ ফলের শ্রেণীবিভাগ করো। ফলের পক্বতা সম্পর্কে লেখো।
3. Differentiate between the following: 2½×4 = 10
নিম্নলিখিতগুলির মধ্যে পার্থক্য করোঃ
 - (a) Animal fat and Vegetable fat
পশুর চর্বি এবং উদ্ভিজ্জ চর্বি
 - (b) Rice and Wheat
চাল এবং গম
 - (c) Egg white and Egg yolk
ডিমের সাদা অংশ এবং ডিমের কুসুম
 - (d) Perishable and Non-perishable food.
পচনশীল ও অপচনশীল খাদ্য।
4. Classify fish as food commodity. Write about the tenderization of meat. What is curing? 3+4+3
খাদ্যবস্তু হিসাবে মাছের শ্রেণীবিভাগ করো। মাংসের চর্বনযোগ্যকরণ (টেন্ডারিজেশন) সম্পর্কে লেখো। কিউরিং কি?

5. Discuss the importance of spices in our daily diet. What is toned milk? Write the significance of homogenization of milk. 3+4+3
আমাদের দৈনন্দিন খাদ্যতালিকায় মশলার গুরুত্ব আলোচনা করো। টোনড মিল্ক কি ? দুধের সমজাতকরণের (হোমোজেনিজেশন) তাৎপর্য লেখো।
6. Write about the effect of moist heat on cereals. Discuss about the cheese processing. 5+5
শস্যের উপর আর্দ্র তাপের প্রভাব সম্পর্কে লেখো। চিজ প্রক্রিয়াকরণ সম্পর্কে আলোচনা করো।
7. Discuss in brief: $2\frac{1}{2} \times 4 = 10$
সংক্ষেপে আলোচনা করোঃ
- (a) Importance of fish oil in diet
খাদ্যতালিকায় মাছের তেলের গুরুত্ব
- (b) Classification of meat
মাংসের শ্রেণীবিভাগ
- (c) Supplementary foods
সম্পূরক খাবার
- (d) Gluten.
গ্লুটেন।
8. Define the process and significance of fermentation and germination. Write about storage of milk. 3+3+4
সন্ধান ও অঙ্কুরোদগম প্রক্রিয়ার সংজ্ঞা লেখো ও ইহাদের তাৎপর্য ব্যাখ্যা করো। দুধ সংরক্ষণ সম্পর্কে লেখো।
9. What is beverage? Give examples of different types of beverage and state their utility. Write about processing of green tea. 2+4+4
পানীয় (বেভারেজ) কি ? বিভিন্ন ধরনের পানীয়ের উদাহরণ দাও এবং তাদের উপযোগিতা বর্ণনা করো। সবুজ চা প্রক্রিয়াকরণ সম্পর্কে লেখো।

—x—