



বিদ্যাসাগর বিশ্ববিদ্যালয়

VIDYASAGAR UNIVERSITY

B.Sc. General Examination 2021

(CBCS)

1st Semester

NUTRITION

**PAPER—DSC1AT & DSC1AP / DSC2AT & DSC2AP /
DSC3AT & DSC3AP**

NUTRITIONAL ASPECTS OF FOOD ITEMS

Full Marks : 60

Time : 3 Hours

The figures in the right-hand margin indicate full marks.

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

THEORY : DSC1AT

Group - A

Answer any *three* questions.

3×12

1. Write the nutritional aspects of pulses and legumes. What are the anti nutritional factor present in pulses? Why germinated cereals are beneficial? 5+4+3

2. Write the types of vegetables and specify the nutritional aspects of them. 6+6
3. Why fish oil is good for heart? Which type of fat should be included in diet and why? Write the difference between fats and oil. 2+5+5
4. What are fermented and non-fermented milk products? Give some example of those products. Write the procedure of making curd.
5. What is the difference between whole wheat flour and refined flour? What is gluten protein? Write the nutritional aspects of cereals. 3+2+7
6. Write the uses and nutritional aspects of various salt. Write the role of macro nutrients. 7+5

Group – B

Answer any *two* questions. 2×2

7. What is balanced diet?
8. What is food pyramid?
9. Why raw egg should not be consumed?
10. Write the nutritional aspects of oats?

PRACTICAL : DSC1AP

Answer any *one* question. 1×15

1. Write method for preparation of Lassi.
2. Discuss the preparation procedure of sandwiches.
3. Write the preparation procedure of fried rice.

Answer any one question.

1×5

4. Estimate nutritive value of Lassi.
5. Estimate nutritive value of sandwiches.
6. Estimate nutritive value of fried rice.

বঙ্গানুবাদ

দক্ষিণ প্রান্তস্থ সংখ্যাগুলি প্রশ্নমান নির্দেশক।

পরীক্ষার্থীদের যথাসম্ভব নিজের ভাষায় উত্তর দেওয়া প্রয়োজন।

বিভাগ-ক

যেকোনো তিনটি প্রশ্নের উত্তর দাও।

৩×১২

- ১। ডাল ও শিম্ব গোত্রীয় খাদ্যের পুষ্টিগত গুরুত্ব লেখ। ডালে পুষ্টি বিরোধী কী কী উপাদান উপস্থিত থাকে?
অঙ্কুরিত শস্যদানা উপকারী কেন? ৫+৪+৩
- ২। শাক সজির ভাগগুলি লেখো এবং এদের পুষ্টিগত অবদান গুলি নির্দিষ্ট করে লেখ। ৬+৬
- ৩। হৃৎপিণ্ডের জন্য মাছের তেল ভালো কেনো? কোন ধরনের ফ্যাট খাদ্য তালিকায় যুক্ত করা উচিত এবং কেন? চর্বি ও তেল এর পার্থক্য লেখ। ২+৫+৫
- ৪। সন্ধানজাত ও সন্ধান বিহীন দুগ্ধজাত দ্রব্য গুলি কী কী? এদের উদাহরণ দাও। দই প্রস্তুতি পদ্ধতি লেখ। ৬+৩+৩

৫। আটা ও ময়দার পার্থক্য লেখো। Gluten প্রোটিন কী? দানাশস্যের পুষ্টিগত গুরুত্ব লেখ। ৩+২+৭

৬। বিভিন্ন ধরনের লবণের পুষ্টিগত গুরুত্ব ও ব্যবহার লেখ। ম্যাক্রোনিউনিউট্রিয়েন্টের ভূমিকা লেখ। ৭+৫

বিভাগ-খ

যেকোনো দুটি প্রশ্নের উত্তর দাও। ২×২

৭। সুষম খাদ্য কী?

৮। খাদ্য পিরামিড কী?

৯। কাঁচা ডিম খাওয়া উচিত নয় কেন?

১০। Oats এর পুষ্টিগত অবদান লেখো।

প্র্যাকটিক্যাল

যেকোনো একটি প্রশ্নের উত্তর দাও। ১×১৫

১। লসিয় তৈরীর পদ্ধতি লেখ।

২। স্যাভউইচ তৈরীর পদ্ধতি আলোচনা কর।

৩। ফ্রায়েড রাইস তৈরীর পদ্ধতি লেখ।

যেকোনো একটি প্রশ্নের উত্তর দাও। ১×৫

৪। লস্যির পুষ্টিগত মূল্য নির্ণয় কর।

৫। স্যান্ডউইচের পুষ্টিগত মূল্য নির্ণয় কর।

৬। ফ্রায়েড রাইসের পুষ্টিগত মূল্য নির্ণয় কর।

Vidyasagar University