

Vidyasagar University

NSQF CERTIFICATE COURSE EXAMINATIONS 2021

DIETETICS

Course 03: Basic Nutrition, food safety and food preservation

Full Marks: 50

Time: 2hrs.

Group-A

Answer any one question:

1 x 10

1. Write the functions of protein in human body. What is dietary fiber-give example and mention few roles of dietary fiber in human body?
5+(2+3)
2. Define food hygiene? What is cross contamination of food? Write briefly about the concept of hygienic kitchen.
(2+2+6)

বঙ্গানুবাদ

যে কোন একটি প্রশ্নের উত্তর দাও:

1 x 10

1. প্রোটিনের কাজ লিখ। খাদ্যতন্তু কী -উদাহরণ দাও এবং মানবদেহে খাদ্যতন্তুর কয়েকটি ভূমিকা উল্লেখ কর?
5+(2+3)
2. খাদ্য স্বাস্থ্যবিধি সংজ্ঞায়িত কর? খাদ্যের cross contamination কি? স্বাস্থ্যকর রান্নাঘরের ধারণা সম্পর্কে সংক্ষেপে লিখ।
(2+2+6)

Group-B

Answer any two questions:

2 x 20

3. What are the different food groups-give examples? Give an account on functions of water soluble and fat soluble vitamins, and minerals in human nutrition.
5+(5+5+5)
4. What are the food safety challenges in India? What is the role of FSSAI in control of food adulteration?
10+10

5. What are the effects of cooking and heat processing on the nutritive value of foods? Define antioxidants with example. Give examples of Indian fermented food and discuss the health benefits of fermented foods. 6+4+(4+6)

6. Define adulterants and food preservatives with example? How do you detect presence of any adulterant in milk, tea leaves, edible oil and ghee? 4+(4+4+4+4)

যে কোন দুটি প্রশ্নের উত্তর দাও:

2 x 20

3. বিভিন্ন খাদ্য গোষ্ঠী কি-উদাহরণ দাও? জলে দ্রবণীয় এবং স্নেহ পদার্থ দ্রবণীয় ভিটামিন এবং খনিজগুলির মানব পুষ্টিতে কার্যকারিতা সম্পর্কে একটি বিবরণ দাও। 5+(5+5+5)

4. ভারতে খাদ্য নিরাপত্তার চ্যালেঞ্জগুলি কী কী? খাদ্যে ভেজাল নিয়ন্ত্রণে FSSAI এর ভূমিকা কী? 10+10

5. খাবারের পুষ্টিগুণে রান্না এবং তাপ প্রক্রিয়াকরণের প্রভাব কী? উদাহরণ সহ অ্যান্টিঅক্সিডেন্ট সংজ্ঞায়িত কর। ভারতীয় fermented খাবারের উদাহরণ দাও এবং fermented খাবারের স্বাস্থ্য উপকারিতা আলোচনা কর। 6+4+(4+6)

6. উদাহরণ সহ adulterants and food preservative-এর সংজ্ঞা দাও? দুধ, চা পাতা, ভোজ্য তেল এবং ঘি -তে কোন ভেজালের উপস্থিতি কিভাবে সনাক্ত করবে? 4+(4+4+4+4)