## Total number of printed pages-4

## 3 (Sem-1/CBCS) HSC HG/RC

## 2021

(Held in 2022)

## HOME SCIENCE

(Honours Generic/Regular)

Paper: HSC-HG-1016/HSC-RC-1016

(Fundamentals of Nutrition and Food Science)

Full Marks: 60

Time: Three hours

The figures in the margin indicate full marks for the questions.

Answer either in English or in Assamese.

1. State whether the following statements are True **or** False: 1×7=7

তলৰ বাক্য ফাঁকি শুদ্ধ নে অশুদ্ধ লিখা ঃ

(a) Glycogen is a disaccharide. গ্লাইকোজেন এবিধ ডাইচেকাৰাইড।

- (b) Parboiling decreases the nutritive value of cereal.
  উহোৱাৰ ফলত চাউলৰ পৃষ্টিগুণ কমি যায়।
- (c) Thiamine is a water-soluble vitamin. থায়ামিন এবিধ পানীত-দ্রবণীয় খাদ্যপ্রাণ।
- (d) Methionine is an essential amino acid.
  মিথিওনিন এবিধ প্রয়োজনীয় এমাইন এচিড।
- (e) Spices has medicinal importance. মছলা জাতীয় খাদ্যৰ ঔষধি গুণ আছে।
- ff) Small fish is rich in iron. সৰু মাছত লো অধিক মাত্ৰাত পোৱা যায়।
- (g) Milk is a complete protein. গাখীৰ এবিধ সম্পূৰ্ণ প্ৰ'টিন।
- 2. Write briefly on the following:

 $2 \times 4 = 8$ 

তলত দিয়াবোৰৰ চমু উত্তৰ লিখা ঃ

- (a) Two functions of protein প্ৰ'টিনৰ দুটা কাৰ্য্য
- (b) Two effects of cooking on vegetables ৰন্ধনৰ ফলত শাক-পাচলিত পৰা দুটা প্ৰভাৱ
- (c) Two deficiency diseases of vitamin A ভিটামিন A-ৰ অভাৱত হোৱা দুটা ৰোগ

- (d) Two vitamin C rich foods ভিটামিন C বেছিকৈ পোৱা দুবিধ খাদ্যৰ নাম
- 3. Write short notes on : (any three)

  5×3=15

চমু টোকা লিখাঃ (যিকোনো তিনিটা)

- (a) Effect of calcium deficiency কেলছিয়ামৰ অভাৱত হোৱা প্ৰভাৱসমূহ
- (b) Toxic constituents of pulses মাহজাতীয় খাদ্যত থকা হানিকাৰক উপাদানসমূহ
- (c) Selection and storage of fruits ফলমূলৰ বাছনি আৰু মজুতকৰণ
- (d) Physiological functions of food খাদ্যৰ শাৰীৰিক কাম
- (e) Classification of protein প্র'টিনৰ শ্রেণীবিভাজন
- 4. Answer the following: (any three)

  10×3=30

তলত দিয়াবোৰৰ উত্তৰ লিখা ঃ (যিকোনো তিনিটা)

(a) Classify carbohydrates. Write about the functions and food sources of carbohydrates. 5+5=10 কাৰ্বহাইড্ৰেটৰ শ্ৰেণীবিভাজন কৰা। ইয়াৰ কাৰ্য্য আৰু খাদ্য উৎসবোৰৰ বিষয়ে লিখা।

3

- (b) Describe the nutritive value of meat. Write the methods of tenderizing meat. 4+6=10 মাংস জাতীয় খাদ্যৰ পৃষ্টিগুণৰ বিষয়ে বৰ্ণনা কৰা। মাংস কোমলকৰণৰ বিভিন্ন প্ৰণালীসমূহৰ বিষয়ে লিখা।
- (c) State the objectives of cooking food. Explain any two methods of cooking food. 4+6=10 খাদ্যৰ প্ৰস্তুত প্ৰণালীৰ লক্ষ্যবোৰ লিখা। খাদ্যৰ প্ৰস্তুত প্ৰণালীৰ বিবয়ে লিখা।
- (d) Write about the functions and deficiency diseases of thiamine and vitamin C. 5+5=10 থায়ামিন আৰু খাদ্যপ্ৰাণ C-ৰ কাৰ্য্য আৰু অভাৱজনীত ৰোগৰ বিষয়ে লিখা।
- (e) Explain various processing methods of pulses. 10 মাহজাতীয় খাদ্যক ব্যৱহাৰৰ উপযোগী অবস্থালৈ পৰিবৰ্ত্তন কৰা প্ৰণালীসমূহৰ বিষয়ে বৰ্ণনা কৰা।
- (f) Write about the nutritive value of eggs. Explain the role of eggs in cookery.

  4+6=10
  কণীৰ পুষ্টিগুণৰ বিষয়ে লিখা। ৰন্ধন প্ৰণালীত কণীৰ ভূমিকাৰ বিষয়ে বৰ্ণনা কৰা।

4