

R.B.C.College For Women
Internal Assessment for 5th sem
Course: B.Sc, gen
Subject: food and nutrition
Total marks:10
Time: 15 mins
Date:31/8/2020

Answer all questions(MCQ type) $10 \times 1 = 10$

- 1.The Adulterant of coffee is (কফি তে ভেজাল খাদ্য কি)-
a.chicory(চিকরি) b.water(জল) c. Metanil yellow
2. Adulterant of Black pepper is(কালোমরিচে ভেজাল খাদ্য কি)-
a.kesari dal (খেসারি ডাল) b.papaya seed (পেঁপের বিচ) c.urea(ইউরিয়া)
3. Bad effect of adulteration of mustard oil with argemone oil is:
a.Epidemic dropsy (এপিডেমিক ডপসি) b.growth retardation (বিকাশ কমে যাওয়া)
c. Nausea(বমিবমি ভাব)
- 4.The factors of food spoilage depends on(খাদ্য বিনষ্ট এর কারণ) :
a.growth of microorganisms(মাইকোঅরগানিজম এর বিকাশ)
b.enzymatic activity(এনজাইম এর জন্য)
c.all of the above
5. Which is semi perishable food:(সেমি-পেরিশেবল খাদ্য)
a.Milk (দুধ) b.raw rice(কাঁচা চাল) c. Fruit(ফল)
- 6.Factors affecting spoilage of meat(মিট নষ্ট এর কারণ):
a.Temperature (তাপমাত্রা) b.pH (পি.এইচ) c.All of the above (উপরের সবগুলি)
- 7.Black rots are caused by bacterial species(black রট এর জন্য দায়ী অনুজীবীয় গুলি হল):
a.Pseudomonas b.Proteus c. Both (উপরের দুটিই)
- 8.The Common spoilage of egg is known as (ডিম এর পচন সাধারণত কি নামে পরিচিত) :
a. Rotting (রটিং) b.decay(ডিকে) c.non of these (উপরের কোনটিই নয়)
- 9.Decomposition of amino acids by microorganisms to produce foul smell is known as (মাইকোঅরগানিজম এর জন্য আমাইনো অ্যাসিডের পচন এর ফলে দুর্গন্ধ বের হওয়াকে বলা হয়):
a.Putrefaction b.rancidity(রানসিডিটি) c.decay (ডিকে)
10. The souring of milk is caused by (দুধ টকে যাওয়ার জন্য দায়ী অনুজীবীয় হল):
a.Streptococcus lactis b. Pseudomonas c.non of these(উপরের কোনটিই নয়)