

Question Bank For BDP Course

ফলিত পাঠক্রম (**Application Oriented Course**)

খাদ্য প্রক্রিয়াকরণ

Food Processing : AOC-02

1. Write few names of monosaccharide. Is Lactose a monosaccharide?
কয়েকটি মনোস্যাকারাইডের নাম লিখুন। ল্যাকটোজ কি একটি মনোস্যাকারাইড?
2. Which enzyme breaks down oil and fats into fatty acids and glycerol into our stomach?
কোন এনজাইমটি আমাদের অন্ত্রের মধ্যে তেল এবং চর্বিগুলিকে ভেঙ্গে গ্লিসারল এবং ফ্যাটি অ্যাসিডে পরিণত করে?
3. What is the suitable solvents for oil and fats?
তেল এবং চর্বির জন্য উপযুক্ত দ্রাবকগুলি কী?
4. Which methods pertaining to wheat milling refers to the reduction of moisture content in the wheat?
গম মিলিং এর সাথে সম্পর্কিত কোন পদ্ধতিটিতে গমের আর্দ্রতার পরিমাণ হ্রাস করা হয়?
5. What is the full form of S.Q.C.?
S.Q.C. এর পূর্ণ রূপ কী?
6. What is the full form of P.F.A.?
P.F.A. এর পূর্ণ রূপ কী?
7. What is food adulterant?
খাদ্যে ভেজাল কী?
8. Why are adulterants added in food?
কেন খাবারে ভেজাল যুক্ত করা হয়?
9. What is full form of B.I.S.?
B.I.S. এর সম্পূর্ণ রূপ কি?

10. Write the name of instrument to detect the purity of milk.
দুধের বিশুদ্ধতা সনাক্তকরণের জন্য যন্ত্রের নাম লিখুন।
11. Which catalyst is used for the conversion of oil into fat by hydrogenation process?
কোন অনুঘটক হাইড্রোজেনেশন প্রক্রিয়া দ্বারা তেলেকে চর্বিতে রূপান্তরিত করতে ব্যবহৃত হয়?
12. Ascorbic acid is also known as _____
অ্যাসকরবিক অ্যাসিড _____ হিসাবেও পরিচিত।
13. Lathyrigen is found in which 'dal'?
ল্যাথেরোজেন কোন 'ডাল' তে পাওয়া যায়?
14. Name the adulterant used in mustard oil.
সরিষার তেলে ব্যবহৃত ভেজালটির নাম বলুন।
15. Write few names of gram positive and gram negative bacteria?
কয়েকটি গ্রাম পজিটিভ এবং গ্রাম নেগেটিভ ব্যাকটেরিয়ার নাম লিখুন।
16. What is produced by *Staphylococcus aureus*?
স্ট্যাফাইলোকক্কাস অরাস কী উৎপাদন করে?
17. Deficiency of which hormone creates disease of Goitre?
কোন হরমোনটির ঘাটতি গয়টার রোগ সৃষ্টি করে?
18. Which bacteria causes Vibriosis?
কোন ব্যাকটেরিয়া ভিব্রিওসিসের কারণ?
19. Which alcohol is used to prepare Whisky, Brandy, Rum?
হুইস্কি, ব্র্যান্ডি, রাম প্রস্তুত করতে কোন অ্যালকোহল ব্যবহৃত হয়?
20. Which bacteria is used to prepare vinegar from fruit juice?
কোন ব্যাকটেরিয়া ফলের রস থেকে ভিনেগার প্রস্তুত করতে ব্যবহৃত হয়?
21. Which bacteria turns milk into curd?
কোন ব্যাকটেরিয়া দুধকে দইয়ে পরিণত করে?
22. Macaroni rots due to the cause of which species mold?

- কোন প্রজাতির ছত্রাক ম্যাকারোনির পচনের জন্য দায়ী?
23. Which species bacteria causes bitter smell in milk?
কোন প্রজাতির ব্যাকটেরিয়া দুধে তিক্ত গন্ধ সৃষ্টি করে?
24. Which species bacteria causes Black rot of egg?
কোন প্রজাতির ব্যাকটেরিয়া ডিমের কালো পচন ঘটায়?
25. Which types of packaged food can be eaten directly?
কোন ধরনের প্যাকেজজাত খাবার সরাসরি খাওয়া যায়?
26. What ingredients are used to prepare jelly?
জেলি প্রস্তুত করতে কোন কোন উপাদান ব্যবহার করা হয়?
27. Which ingredient in a jelly/ jam is responsible for the formation of gel?
জেলি / জ্যামের কোন উপাদানটি জেল গঠনের জন্য দায়ী?
28. What temperatures are used for canning foods?
খাবার কয়ানে প্যাকেজিং করার জন্য কত তাপমাত্রা ব্যবহার করা হয়?
29. What symptoms are associated with *Salmonella typhi*?
সালমোনেল্লা টাইফির সাথে কোন কোন লক্ষণ যুক্ত?
30. Which fungi produce Mycotoxin?
কোন ছত্রাকগুলি মাইকোটক্সিন উৎপাদন করে?