

## HS Class 12 3rd Semester Nutrition Suggestion MCQ Question Answer: উচ্চ মাধ্যমিক তৃতীয় সেমিস্টার পুষ্টিবিজ্ঞান সাজেশন



উচ্চমাধ্যমিক ৩য় সেমিস্টার  
পুষ্টিবিজ্ঞান

অধ্যায় ভিত্তিক সাজেশন

PDF সংগ্রহ করে নাও

Unit – অধ্যায়	বিষয়বস্তু
<b>Unit – 1 : পরিপাক ও শোষণের পুষ্টিগত পর্যায় – 12 Marks</b>	
অধ্যায় ১	পুষ্টিতে জৈব রাসায়নিক ও জৈব ভৌত প্রক্রিয়া
অধ্যায় ২	খাদ্যের ভাঙ্গন: পরিপাক ও শোষণ
<b>Unit – 2 : বিপাকের পুষ্টিগত পর্যায় – 13 Marks</b>	
অধ্যায় ৩	খাদ্যের ব্যবহার: কার্বোহাইড্রেট প্রোটিন ও ফ্যাট এর বিপাক
অধ্যায় ৪	মানুষের শক্তির চাহিদা ও ক্যালোরির ধারণা
<b>Unit – 3 : খাদ্য সুরক্ষা ও স্বাস্থ্য বিধি – 10 Marks</b>	
অধ্যায় ৫	খাদ্য বিনষ্টিকরণ ও খাদ্য বিষক্রিয়া
অধ্যায় ৬	খাদ্য সুরক্ষা ও সংরক্ষণ

## অধ্যায়: পুষ্টিতে জৈব রাসায়নিক ও জৈব ভৌত প্রক্রিয়া

- ১) এনজাইম কী? – জৈব অনুঘটক যা রাসায়নিক বিক্রিয়া ত্বরান্বিত করে
- ২) এনজাইম প্রধানত কিসের তৈরি? – প্রোটিন
- ৩) এনজাইমের বৈশিষ্ট্য কী? – নিজে পরিবর্তিত না হয়ে বিক্রিয়া ত্বরান্বিত করে
- ৪) কো-এনজাইম কী? – এনজাইম কার্যকারিতায় সহায়ক জৈব অণু
- ৫) কো-ফ্যাক্টর কী? – এনজাইম সক্রিয় করতে সহায়ক ধাতব আয়ন বা ছোট অণু
- ৬) প্রোস্টেটিক গ্রুপ কী? – স্থায়ীভাবে যুক্ত থাকা অ-প্রোটিন অংশ
- ৭) অ্যাপো-এনজাইম কী? – কো-ফ্যাক্টর ছাড়া এনজাইমের প্রোটিন অংশ
- ৮) হোলো-এনজাইম কী? – অ্যাপোএনজাইম + কো-ফ্যাক্টর (সক্রিয় এনজাইম)
- ৯) রেগুলেটরি এনজাইম কী? – বিপাকক্রিয়ার গতি নিয়ন্ত্রণকারী এনজাইম
- ১০) ডাইজেস্টিভ এনজাইমের উদাহরণ দাও – অ্যামাইলেজ, পেপসিন, লিপেজ
- ১১) মেটাবলিক এনজাইমের উদাহরণ দাও – হেক্সোকিনেজ, ডিহাইড্রোজেনেজ
- ১২) ডিফিউশন কী? – উচ্চ ঘনত্ব থেকে নিম্ন ঘনত্বে অণুর স্বতঃস্ফূর্ত গতি
- ১৩) অসমোসিস কী? – অর্ধভেদ্য ঝিল্লির মাধ্যমে দ্রাবকের গতি
- ১৪) ফ্যাসিলিটেটেড ডিফিউশন কী? – ক্যারিয়ার প্রোটিন দ্বারা সংঘটিত ডিফিউশন
- ১৫) অ্যাকটিভ ট্রান্সপোর্ট কী? – শক্তি ব্যবহার করে ঘনত্বের বিপরীতে পরিবহন
- ১৬) প্যাসিভ ট্রান্সপোর্ট কী? – শক্তি ছাড়া ঘনত্বের অনুকূলে পরিবহন
- ১৭) এনজাইমের কার্যক্ষমতা কিসের উপর নির্ভর করে? – pH ও তাপমাত্রা
- ১৮) লক অ্যান্ড কি থিওরি কে প্রস্তাব করেন? – এমিল ফিশার
- ১৯) ইনডিউসড ফিট থিওরি কে দেন? – ড্যানিয়েল কশল্যাভ
- ২০) ক্যাটালিস্ট কী? – যে পদার্থ বিক্রিয়াকে ত্বরান্বিত করে কিন্তু নিজে পরিবর্তিত হয় না
- ২১) এনজাইম নামকরণের জন্য কোন প্রত্যয় ব্যবহৃত হয়? – -ase
- ২২) অ্যামাইলেজ কোন খাদ্যকে ভাঙে? – স্টার্চকে মালটোজে
- ২৩) পেপসিন কী ভাঙে? – প্রোটিন
- ২৪) লিপেজ কী ভাঙে? – ফ্যাটকে ফ্যাটি অ্যাসিড ও গ্লিসারলে
- ২৫) ট্রিপসিন কোথায় কাজ করে? – স্মল ইনটেস্টাইন
- ২৬) ডিফিউশনের একটি উদাহরণ – ফুসফুসে O<sub>2</sub> ও CO<sub>2</sub> এর বিনিময়
- ২৭) অসমোসিসের একটি উদাহরণ – রুট হেয়ার দ্বারা জল শোষণ
- ২৮) ফ্যাসিলিটেটেড ডিফিউশনের উদাহরণ – গ্লুকোজ পরিবহন
- ২৯) অ্যাকটিভ ট্রান্সপোর্টের উদাহরণ – Na<sup>+</sup>-K<sup>+</sup> পাম্প
- ৩০) এনজাইমের প্রোটিন অংশকে কী বলে? – অ্যাপোএনজাইম
- ৩১) ভিটামিন কোন রূপে কো-এনজাইম হিসেবে কাজ করে? – বিভিন্ন ডেরিভেটিভ আকারে
- ৩২) Mg<sup>2+</sup> কোন ধরনের পদার্থ হিসেবে কাজ করে? – কো-ফ্যাক্টর
- ৩৩) ATP ব্যবহৃত পরিবহন প্রক্রিয়া কোনটি? – অ্যাকটিভ ট্রান্সপোর্ট
- ৩৪) প্যাসিভ ট্রান্সপোর্টের উদাহরণ – O<sub>2</sub> প্রবেশ কোষে

- ৩৫) এনজাইমের গতি পরিমাপের একক কী? – ইউনিট (U)
- ৩৬) প্রোস্টেটিক গ্রুপের উদাহরণ – হিম (সাইটোট্রোমে)
- ৩৭) পেপসিন কোন pH-তে সক্রিয় থাকে? – অ্যাসিডিক (pH 1.5–2)
- ৩৮) ট্রিপসিন কোন pH-তে সক্রিয় থাকে? – অ্যালকালাইন (pH 7.5–8.5)
- ৩৯) এনজাইম অ্যাক্টিভ সাইট কী? – যেখানে সাবস্ট্রেট যুক্ত হয়
- ৪০) এনজাইম কাইনেটিক্সে  $V_{max}$  কী? – সর্বোচ্চ বিক্রিয়া হার
- ৪১) মাইকেলিস ধ্রুবক ( $K_m$ ) কী নির্দেশ করে? – সাবস্ট্রেট ঘনত্ব যেখানে বিক্রিয়া হার অর্ধেক হয়
- ৪২) এনজাইম কার্যকারিতা নির্ণয়ের পদ্ধতি কী? – এনজাইম কাইনেটিক্স স্টাডি
- ৪৩) ইনহিবিটর কী? – এনজাইমের কার্যকারিতা কমায় এমন পদার্থ
- ৪৪) কম্পেটিটিভ ইনহিবিশন কী? – সাবস্ট্রেটের সাথে প্রতিযোগিতা করে ইনহিবিটর যুক্ত হয়
- ৪৫) নন-কম্পেটিটিভ ইনহিবিশন কী? – এনজাইমের অন্য স্থানে ইনহিবিটর যুক্ত হয়
- ৪৬) অসমোসিসে দ্রাবকের গতি কোন দিকে হয়? – কম ঘন থেকে বেশি ঘন দ্রবণে
- ৪৭) ডিফিউশনে শক্তি লাগে কি? – না
- ৪৮) অ্যাকটিভ ট্রান্সপোর্টে শক্তি লাগে কি? – হ্যাঁ, ATP লাগে
- ৪৯) ফ্যাসিলিটেটেড ডিফিউশনে শক্তি লাগে কি? – না
- ৫০) প্যাসিভ ট্রান্সপোর্টে শক্তি লাগে কি? – না

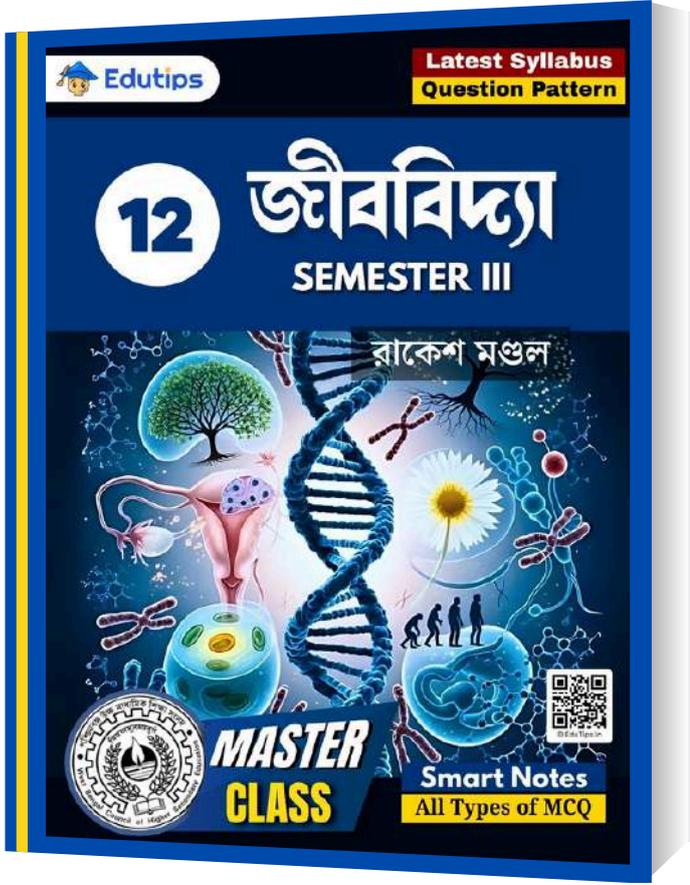
### অধ্যায়: খাদ্যের ভাঙ্গন: পরিপাক ও শোষণ

- ১) Alimentary canal কী? – খাদ্য হজম ও শোষণের জন্য বিশেষ নালি-ব্যবস্থা
- ২) Alimentary canal কোথা থেকে শুরু হয়ে কোথায় শেষ হয়? – মুখগহ্বর থেকে মলদ্বার পর্যন্ত
- ৩) Alimentary canal-এর প্রধান অংশ কয়টি? – ৭টি
- ৪) মুখগহ্বরের কাজ কী? – খাদ্যের যান্ত্রিক ও আংশিক রাসায়নিক হজম
- ৫) অন্ননালী (Esophagus)-এর কাজ কী? – খাদ্যকে পাকস্থলীতে পৌঁছে দেওয়া
- ৬) পাকস্থলীর কাজ কী? – খাদ্যের আংশিক হজম ও সংরক্ষণ
- ৭) ক্ষুদ্রান্ত্রের কাজ কী? – হজম ও শোষণের প্রধান স্থান
- ৮) বৃহদান্ত্রের কাজ কী? – জল ও লবণ শোষণ, মল তৈরি
- ৯) মলাশয়ের কাজ কী? – মল সঞ্চয়
- ১০) মলদ্বারের কাজ কী? – মল নির্গমন
- ১১) হজম প্রক্রিয়ার দুটি ধাপ কী? – যান্ত্রিক ও রাসায়নিক হজম
- ১২) লালারস কোথা থেকে উৎপন্ন হয়? – লালাগ্রন্থি থেকে
- ১৩) লালারসে কোন এনজাইম থাকে? – অ্যামাইলেজ
- ১৪) লালার pH কত? – প্রায় ৬.৮
- ১৫) পাকরস কোথা থেকে আসে? – গ্যাস্ট্রিক গ্রন্থি থেকে
- ১৬) পাকরসে প্রধান উপাদান কী? – HCl, পেপসিন, রেনিন, মিউকাস
- ১৭) পাকরসের pH কত? – প্রায় ১.৫–২.৫

- ১৮) পেপসিন কী ভাঙে? – প্রোটিনকে পেপটাইডে
- ১৯) রেনিনের কাজ কী? – দুধের কেজিন জমাট বাঁধানো
- ২০) HCl-এর কাজ কী? – ব্যাকটেরিয়া ধ্বংস, পেপসিন সক্রিয়করণ
- ২১) অগ্ন্যাশয়ের রসকে কী বলে? – প্যানক্রিয়াটিক জুস
- ২২) প্যানক্রিয়াটিক রসে প্রধান এনজাইম কী কী? – ট্রিপসিন, অ্যামাইলেজ, লিপেজ
- ২৩) ট্রিপসিন কী ভাঙে? – প্রোটিনকে অ্যামাইনো অ্যাসিডে
- ২৪) প্যানক্রিয়াটিক অ্যামাইলেজ কী ভাঙে? – স্টার্চকে মালটোজে
- ২৫) প্যানক্রিয়াটিক লিপেজ কী ভাঙে? – ফ্যাটকে ফ্যাটি অ্যাসিড ও গ্লিসারলে
- ২৬) Succus entericus কোথা থেকে নিঃসৃত হয়? – ক্ষুদ্রান্ত্রের দেয়াল থেকে
- ২৭) Succus entericus-এ কোন এনজাইম থাকে? – মালটেজ, ল্যাকটেজ, সুকরেজ, পেপটিডেজ
- ২৮) মালটেজ কী ভাঙে? – মালটোজকে গ্লুকোজে
- ২৯) ল্যাকটেজ কী ভাঙে? – ল্যাকটোজকে গ্লুকোজ ও গ্যালাক্টোজে
- ৩০) সুকরেজ কী ভাঙে? – সুক্রোজকে গ্লুকোজ ও ফ্রুক্টোজে
- ৩১) পিত্তরস কোথা থেকে আসে? – লিভার থেকে
- ৩২) পিত্তরস কোথায় সঞ্চিত থাকে? – পিত্তথলি (Gall bladder)
- ৩৩) পিত্তরসের প্রধান উপাদান কী? – পিত্তলবণ
- ৩৪) পিত্তরসের কাজ কী? – চর্বিতে ইমালসিফাই করে ভাঙতে সাহায্য করা
- ৩৫) পিত্তরসে কি এনজাইম থাকে? – না
- ৩৬) কার্বোহাইড্রেট হজম কোথায় শুরু হয়? – মুখগহ্বরে (Salivary amylase দ্বারা)
- ৩৭) কার্বোহাইড্রেটের হজম কোথায় শেষ হয়? – ক্ষুদ্রান্ত্রে (মালটেজ, ল্যাকটেজ, সুকরেজ দ্বারা)
- ৩৮) কার্বোহাইড্রেট হজমের চূড়ান্ত উৎপাদন কী? – গ্লুকোজ
- ৩৯) প্রোটিন হজম কোথায় শুরু হয়? – পাকস্থলীতে (পেপসিন দ্বারা)
- ৪০) প্রোটিন হজম কোথায় শেষ হয়? – ক্ষুদ্রান্ত্রে (পেপটিডেজ দ্বারা)
- ৪১) প্রোটিন হজমের চূড়ান্ত উৎপাদন কী? – অ্যামাইনো অ্যাসিড
- ৪২) ফ্যাট হজম কোথায় শুরু হয়? – ক্ষুদ্রান্ত্রে (পিত্তরস ও লিপেজ দ্বারা)
- ৪৩) ফ্যাট হজমের চূড়ান্ত উৎপাদন কী? – ফ্যাটি অ্যাসিড ও গ্লিসারল
- ৪৪) হজমের পর গ্লুকোজ কোথায় শোষিত হয়? – স্মল ইনটেস্টাইন দ্বারা রক্তে
- ৪৫) হজমের পর অ্যামাইনো অ্যাসিড কোথায় শোষিত হয়? – স্মল ইনটেস্টাইন দ্বারা রক্তে
- ৪৬) ফ্যাটি অ্যাসিড ও গ্লিসারল কোথায় শোষিত হয়? – ল্যাকটিয়ালস (লিম্ফ নালি)
- ৪৭) ক্ষুদ্রান্ত্রের কোন অংশে শোষণ বেশি হয়? – জেজুলাম ও ইলিয়াম
- ৪৮) অন্ত্রের ভিলির কাজ কী? – শোষণের ক্ষেত্র বাড়ানো
- ৪৯) বৃহদান্ত্রের শোষিত প্রধান উপাদান কী? – জল ও খনিজ লবণ
- ৫০) হজমের শেষ পণ্য কী কী? – গ্লুকোজ, অ্যামাইনো অ্যাসিড, ফ্যাটি অ্যাসিড, গ্লিসারল

**অধ্যায়: খাদ্যের ব্যবহার: কার্বোহাইড্রেট প্রোটিন ও ফ্যাট এর বিপাক**

# Class 12 **বায়োলজি** তৃতীয় সেমিস্টার মাষ্টার ক্লাস MCQ সাজেশন!



সম্পূর্ণ PDF ইবুকটি  
পেয়ে যান **EduTips**  
স্টোর থেকে!



Contact Us

+91 8062179966



CALL US

+91 9907260741

ছাত্র-ছাত্রীদের জন্য  
মাত্র 59 টাকায় সংগ্রহ  
করে নিতে পারবে!

- ১) মেটাবলিজম কী? – দেহে সংঘটিত সকল রাসায়নিক বিক্রিয়া
- ২) মেটাবলিজম কয় প্রকার? – ২ প্রকার: অ্যানাবলিজম ও ক্যাটাবলিজম
- ৩) অ্যানাবলিজম কী? – জটিল অণু তৈরি প্রক্রিয়া
- ৪) ক্যাটাবলিজম কী? – জটিল অণুর ভাঙন প্রক্রিয়া
- ৫) শক্তি উৎপাদনের সাথে কোন প্রক্রিয়া যুক্ত? – ক্যাটাবলিজম
- ৬) টিস্যু নির্মাণের সাথে কোন প্রক্রিয়া যুক্ত? – অ্যানাবলিজম
- ৭) মেটাবলিজম কোথায় ঘটে? – কোষে
- ৮) শক্তি উৎপাদনের মূল অণু কোনটি? – ATP
- ৯) মাইটোকন্ড্রিয়া কী নামে পরিচিত? – Cell's powerhouse
- ১০) মেটাবলিজমে এনজাইমের ভূমিকা কী? – প্রক্রিয়াকে ত্বরান্বিত করা
- ১১) কার্বোহাইড্রেট বিপাকের প্রাথমিক ধাপ কী? – গ্লাইকোলাইসিস
- ১২) গ্লাইকোলাইসিস কোথায় ঘটে? – সাইটোপ্লাজমে
- ১৩) গ্লাইকোলাইসিসের চূড়ান্ত উৎপাদন কী? – ২ মলিকিউল পাইরুভেট
- ১৪) গ্লাইকোলাইসিসে কত ATP উৎপন্ন হয়? – ২ ATP (Net gain)
- ১৫) গ্লাইকোলাইসিসে কত NADH উৎপন্ন হয়? – ২ NADH
- ১৬) TCA cycle কোথায় ঘটে? – মাইটোকন্ড্রিয়ার matrix এ
- ১৭) TCA cycle-এর আরেক নাম কী? – Krebs cycle
- ১৮) TCA cycle-এর প্রধান উদ্দেশ্য কী? – শক্তি উৎপাদন (ATP, NADH, FADH<sub>2</sub>)
- ১৯) TCA cycle-এ কত ATP উৎপন্ন হয়? – প্রায় ১২ ATP প্রতি acetyl-CoA থেকে
- ২০) TCA cycle-এর সূচনা কোন যৌগ দিয়ে হয়? – Acetyl CoA + Oxaloacetate → Citrate
- ২১) গ্লাইকোজেনোলাইসিস কী? – গ্লাইকোজেন ভেঙে গ্লুকোজ তৈরি প্রক্রিয়া
- ২২) গ্লাইকোজেনোলাইসিস কোথায় ঘটে? – লিভার ও পেশিতে
- ২৩) গ্লাইকোজেনেসিস কী? – গ্লুকোজ থেকে গ্লাইকোজেন তৈরি প্রক্রিয়া
- ২৪) গ্লুকোনিওজেনেসিস কী? – অ-কার্বোহাইড্রেট উৎস থেকে গ্লুকোজ তৈরি
- ২৫) গ্লুকোনিওজেনেসিস প্রধানত কোথায় ঘটে? – লিভার ও কিডনিতে
- ২৬) কোরি সাইকেল কী? – ল্যাকটেট থেকে লিভারে গ্লুকোজ তৈরি
- ২৭) কোরি সাইকেল কোথায় ঘটে? – লিভার ও পেশিতে
- ২৮) হাইপোগ্লাইসেমিয়া কী? – রক্তে গ্লুকোজ স্বাভাবিকের নিচে নেমে যাওয়া
- ২৯) হাইপারগ্লাইসেমিয়া কী? – রক্তে গ্লুকোজ স্বাভাবিকের উপরে থাকা
- ৩০) গ্লাইকোসুরিয়া কী? – মূত্রে গ্লুকোজের উপস্থিতি
- ৩১) রক্তে গ্লুকোজের স্বাভাবিক মাত্রা কত? – ৭০–১১০ mg/dl
- ৩২) রক্তে গ্লুকোজ নিয়ন্ত্রণে কোন হরমোন কাজ করে? – ইনসুলিন ও গ্লুকাগন
- ৩৩) ইনসুলিন কোথা থেকে নিঃসৃত হয়? – প্যানক্রিয়াসের β-সেল থেকে
- ৩৪) ইনসুলিনের কাজ কী? – রক্তে গ্লুকোজ কমানো
- ৩৫) গ্লুকাগন কোথা থেকে নিঃসৃত হয়? – প্যানক্রিয়াসের α-সেল থেকে
- ৩৬) গ্লুকাগনের কাজ কী? – রক্তে গ্লুকোজ বাড়ানো

- ৩৭) এড্রেনালিন রক্তে গ্লুকোজের উপর কী প্রভাব ফেলে? – বাড়ায়
- ৩৮) গ্লুকোকোর্টিকয়েড হরমোনের কাজ কী? – গ্লুকোনিওজেনেসিস বাড়ানো
- ৩৯) গ্লুকোজ ভাঙার সম্পূর্ণ প্রক্রিয়ার নাম কী? – **Aerobic respiration**
- ৪০) এক মোল গ্লুকোজ ভাঙলে কত ATP তৈরি হয়? – ৩৬-৩৮ ATP
- ৪১) প্রোটিন বিপাকের মৌলিক একক কী? – অ্যামাইনো অ্যাসিড
- ৪২) অ্যামাইনো অ্যাসিড পুল কী? – দেহে বিদ্যমান মুক্ত অ্যামাইনো অ্যাসিডের ভাঙার
- ৪৩) ডিএমিনেশন কী? – অ্যামাইনো গ্রুপ অপসারণ প্রক্রিয়া
- ৪৪) ডিএমিনেশন কোথায় ঘটে? – লিভারে
- ৪৫) ডিএমিনেশনের ফলে কী উৎপন্ন হয়? – অ্যামোনিয়া
- ৪৬) ইউরিয়া কোথায় তৈরি হয়? – লিভারে
- ৪৭) ইউরিয়া কোন মাধ্যমে নির্গত হয়? – মূত্রে
- ৪৮) ইউরিয়া তৈরির প্রক্রিয়ার নাম কী? – অর্নিথিন চক্র (Urea cycle)
- ৪৯) ট্রান্সঅ্যামিনেশন কী? – অ্যামাইনো গ্রুপ এক অ্যামাইনো অ্যাসিড থেকে কেটো অ্যাসিডে

### স্থানান্তর

- ৫০) ট্রান্সঅ্যামিনেশন প্রধানত কোন এনজাইম দ্বারা হয়? – ট্রান্সঅ্যামিনেজ
- ৫১) ডিকার্বক্সিলেশন কী? – অ্যামাইনো অ্যাসিড থেকে CO<sub>2</sub> মুক্ত হওয়া
- ৫২) ট্রান্সমিথাইলেশন কী? – এক অণু থেকে অন্য অণুতে মিথাইল গ্রুপ স্থানান্তর
- ৫৩) প্রোটিন সংশ্লেষণ কোথায় ঘটে? – রাইবোজোমে
- ৫৪) রাইবোজোমকে কী বলে? – **Protein factory**
- ৫৫) প্রোটিন বিপাকে অ্যামোনিয়ার ভাগ্য কী? – ইউরিয়ায় রূপান্তরিত হয়
- ৫৬) ইউরিয়া চক্রে মূল তিনটি যৌগ কী? – অর্নিথিন, সিট্রুলিন, আর্জিনিন
- ৫৭) ইউরিয়া চক্র কোথায় ঘটে? – লিভারের মাইটোকন্ড্রিয়া ও সাইটোপ্লাজমে
- ৫৮) অ্যামোনিয়া দেহের জন্য কেমন? – বিষাক্ত
- ৫৯) ইউরিয়ার আণবিক সূত্র কী? – **CO(NH<sub>2</sub>)<sub>2</sub>**
- ৬০) প্রোটিন ভাঙার চূড়ান্ত উৎপাদন কী? – অ্যামাইনো অ্যাসিড ও ইউরিয়া
- ৬১) ফ্যাট বিপাকের প্রধান প্রক্রিয়া কী? – বিটা-অক্সিডেশন
- ৬২) বিটা-অক্সিডেশন কোথায় ঘটে? – মাইটোকন্ড্রিয়ার matrix এ
- ৬৩) বিটা-অক্সিডেশনে কী তৈরি হয়? – **Acetyl CoA**
- ৬৪) Acetyl CoA কোন চক্রে প্রবেশ করে? – **TCA cycle**
- ৬৫) চর্বি ভাঙার প্রাথমিক ধাপ কী? – **Lipolysis**
- ৬৬) Lipolysis-এ কী তৈরি হয়? – **Fatty acid ও Glycerol**
- ৬৭) গ্লিসারল কোথায় প্রবেশ করে? – **Glycolysis এ**
- ৬৮) চর্বি ভাঙনে কত বেশি শক্তি উৎপন্ন হয়? – কার্বোহাইড্রেটের তুলনায় প্রায় দ্বিগুণ
- ৬৯) কিটোন বডি কী? – **Acetoacetate, β-hydroxybutyrate, Acetone**
- ৭০) কিটোন বডি কোথায় তৈরি হয়? – লিভারে
- ৭১) কিটোন বডি কোথায় ব্যবহৃত হয়? – পেশি ও মস্তিষ্কে শক্তি উৎপাদনে

- ৭২) কিটোন বডি উৎপাদন বেড়ে গেলে কী হয়? – **কিটোসিস**
- ৭৩) অনাহারে প্রধান শক্তির উৎস কী? – **কিটোন বডি**
- ৭৪) বিটা-অক্সিডেশনে এক মোল palmitic acid থেকে কত ATP পাওয়া যায়? – **১০৬ ATP**
- ৭৫) ফ্যাট বিপাকে প্রধান এনজাইম কী? – **Lipase**
- ৭৬) লিপোলাইসিস কোথায় ঘটে? – **অ্যাডিপোজ টিস্যুতে**
- ৭৭) কিটোন বডির অতিরিক্ত জমাকে কী বলে? – **কিটোঅ্যাসিডোসিস**
- ৭৮) ফ্যাটি অ্যাসিড ভাঙার শেষ পণ্য কী? – **Acetyl CoA**
- ৭৯) গ্লিসারল বিপাকে কোন পথ অনুসরণ করে? – **Glycolysis / Gluconeogenesis**
- ৮০) ফ্যাট ভাঙন প্রধানত কোন অঙ্গ নিয়ন্ত্রণ করে? – **লিভার**
- ৮১) ইনসুলিন চর্বি উপর কী প্রভাব ফেলে? – **লিপোজেনেসিস বাড়ায়**
- ৮২) গ্লুকাগন চর্বি উপর কী প্রভাব ফেলে? – **লিপোলাইসিস বাড়ায়**
- ৮৩) এড্রেনালিন চর্বি উপর কী প্রভাব ফেলে? – **লিপোলাইসিস বাড়ায়**
- ৮৪) গ্রোথ হরমোন প্রোটিন বিপাকে কী প্রভাব ফেলে? – **প্রোটিন সংশ্লেষণ বাড়ায়**
- ৮৫) কর্টিসল প্রোটিন বিপাকে কী প্রভাব ফেলে? – **প্রোটিন ভাঙন বাড়ায়**
- ৮৬) ইনসুলিন প্রোটিন বিপাকে কী প্রভাব ফেলে? – **প্রোটিন সংশ্লেষণ বাড়ায়**
- ৮৭) গ্লুকাগন কার্বোহাইড্রেট বিপাকে কী প্রভাব ফেলে? – **রক্তে গ্লুকোজ বাড়ায়**
- ৮৮) ইনসুলিন কার্বোহাইড্রেট বিপাকে কী প্রভাব ফেলে? – **রক্তে গ্লুকোজ কমায়**
- ৮৯) থাইরয়েড হরমোন বিপাকে কী ভূমিকা রাখে? – **বেসাল মেটাবলিক রেট বাড়ায়**
- ৯০) অ্যাড্রেনালিন কার্বোহাইড্রেট বিপাকে কী করে? – **গ্লাইকোজেনোলাইসিস উদ্দীপিত করে**
- ৯১) গ্লাইকোলাইসিসকে কী বলা হয়? – **Embden-Meyerhof pathway**
- ৯২) TCA cycle-এ কত NADH উৎপন্ন হয় প্রতি acetyl-CoA থেকে? – **৩ NADH**
- ৯৩) TCA cycle-এ কত FADH<sub>2</sub> উৎপন্ন হয় প্রতি acetyl-CoA থেকে? – **১ FADH<sub>2</sub>**
- ৯৪) গ্লাইকোজেন কোথায় জমা থাকে? – **লিভার ও পেশিতে**
- ৯৫) ATP-এর ফুলফর্ম কী? – **Adenosine Triphosphate**
- ৯৬) NADH কোথায় ব্যবহৃত হয়? – **Electron transport chain এ**
- ৯৭) FADH<sub>2</sub> কোথায় ব্যবহৃত হয়? – **Electron transport chain এ**
- ৯৮) ETC কোথায় ঘটে? – **মাইটোকন্ড্রিয়ার inner membrane এ**
- ৯৯) ETC-তে চূড়ান্ত ইলেকট্রন গ্রহণকারী কে? – **অক্সিজেন**
- ১০০) অক্সিজেন গ্রহণের চূড়ান্ত উৎপাদন কী? – **জল (H<sub>2</sub>O)**

তোমাদের সেমিস্টারের প্রস্তুতি, মক টেস্ট, প্র্যাকটিস MCQ জন্য অবশ্যই **EduTips App** – বিনামূল্যে কোর্সে জয়েন করতে পারো।


**EduTips App যুক্ত হয়ে যেও!**

 উচ্চমাধ্যমিক সেমিষ্টার প্রস্তুতি, নোট  
সাজেশন স্টাডি মকটেস্ট পাবে:


হাতে ক্লিক করুন

## অধ্যায়: মানুষের শক্তির চাহিদা ও ক্যালোরির ধারণা

- ১) ক্যালোরি কাকে বলে? – ১ গ্রাম পানির তাপমাত্রা  $1^{\circ}\text{C}$  বাড়াতে যে শক্তি লাগে।
- ২) ক্যালোরি মান কিসের দ্বারা মাপা হয়? – বহু ক্যালোরিমিটার দ্বারা।
- ৩) খাদ্যের ক্যালোরি মান কী নির্দেশ করে? – খাদ্য পোড়ালে উৎপন্ন শক্তি।
- ৪) মানুষের শক্তি প্রয়োজন কীসের উপর নির্ভর করে? – বয়স, লিঙ্গ, কাজের ধরণ, শারীরিক অবস্থা।
- ৫) ফিজিওলজিক্যাল ফুয়েল ভ্যালু কী? – দেহে খাদ্য থেকে আসল ব্যবহারযোগ্য শক্তি।
- ৬) কার্বোহাইড্রেটের ফিজিওলজিক্যাল ফুয়েল ভ্যালু কত? – ৪ ক্যালোরি/গ্রাম।
- ৭) প্রোটিনের ফিজিওলজিক্যাল ফুয়েল ভ্যালু কত? – ৪ ক্যালোরি/গ্রাম।
- ৮) ফ্যাটের ফিজিওলজিক্যাল ফুয়েল ভ্যালু কত? – ৯ ক্যালোরি/গ্রাম।
- ৯) অ্যালকোহলের ফিজিওলজিক্যাল ফুয়েল ভ্যালু কত? – ৭ ক্যালোরি/গ্রাম।
- ১০) SDA-এর পূর্ণরূপ কী? – **Specific Dynamic Action**।
- ১১) SDA কী? – খাদ্য হজম, শোষণ ও বিপাকে অতিরিক্ত শক্তি ব্যয়।
- ১২) কার্বোহাইড্রেটের SDA কত? – ৫–১০%।
- ১৩) ফ্যাটের SDA কত? – ৩–৫%।
- ১৪) প্রোটিনের SDA কত? – ৩০% পর্যন্ত।
- ১৫) BMR এর পূর্ণরূপ কী? – **Basal Metabolic Rate**।
- ১৬) BMR কী? – বিশ্রাম অবস্থায় শরীরের ন্যূনতম শক্তি ব্যয়।
- ১৭) BMR মাপার সময় কোন শর্ত দরকার? – সকালে, খালি পেটে, সম্পূর্ণ বিশ্রামে।
- ১৮) পুরুষের স্বাভাবিক BMR কত? – প্রতি বর্গমিটার শরীরপৃষ্ঠে প্রায় ৩৮ ক্যালোরি/ঘণ্টা।
- ১৯) নারীর স্বাভাবিক BMR কত? – প্রতি বর্গমিটার শরীরপৃষ্ঠে প্রায় ৩৫ ক্যালোরি/ঘণ্টা।
- ২০) BMR কে বাড়ায়? – হরমোন (থাইরক্সিন), জ্বর, গর্ভাবস্থা।
- ২১) BMR কে কমায়? – উপবাস, বৃদ্ধ বয়স, হাইপোথাইরয়েডিজম।
- ২২) Reference man কাকে বলে? – ৬৫ কেজি ওজন, ১৭০ সেমি উচ্চতা, ২০–৩৯ বছর বয়সী সুস্থ পুরুষ।
- ২৩) Reference woman কাকে বলে? – ৫৫ কেজি ওজন, ১৬০ সেমি উচ্চতা, ২০–৩৯ বছর বয়সী সুস্থ মহিলা।
- ২৪) Reference man এর কাজের ধরণ কী ধরা হয়? – হালকা শারীরিক কাজ।
- ২৫) Reference woman এর কাজের ধরণ কী ধরা হয়? – হালকা শারীরিক কাজ।
- ২৬) একজন Reference man এর দৈনিক শক্তি প্রয়োজন কত? – প্রায় ২৭১০ ক্যালোরি।

# সরকারি চাকরির জিকে জি এস



## বাংলায় সেবা প্রস্তুতি!



সম্পূর্ণ **PDF** ইবুকটি  
পেয়ে যান **EduTips**  
স্টোর থেকে!



Contact Us

+91 8062179966



CALL US

+91 9907260741

পরীক্ষার্থীরা ~~99~~

মাত্র 49 টাকায়

সংগ্রহ করে

নিতে পারবে!

- ২৭) একজন Reference woman এর দৈনিক শক্তি প্রয়োজন কত? – প্রায় ২১৩০ ক্যালোরি।
- ২৮) বিশ্রাম অবস্থায় শক্তি প্রয়োজন কত কমে যায়? – কাজের তুলনায় অনেক কম।
- ২৯) হালকা কাজ করলে শক্তি প্রয়োজন কত বাড়ে? – প্রায় ৩০%।
- ৩০) মাঝারি কাজ করলে শক্তি প্রয়োজন কত বাড়ে? – প্রায় ৪০–৫০%।
- ৩১) ভারী কাজ করলে শক্তি প্রয়োজন কত বাড়ে? – প্রায় ৫০–৭০%।
- ৩২) গর্ভাবস্থায় শক্তি প্রয়োজন কত বাড়ে? – প্রায় ৩৫০ ক্যালোরি/দিন।
- ৩৩) দুগ্ধদানকালে শক্তি প্রয়োজন কত বাড়ে? – প্রায় ৬০০ ক্যালোরি/দিন।
- ৩৪) শিশুদের শক্তি প্রয়োজন কেন বেশি? – দেহ বৃদ্ধির জন্য।
- ৩৫) বৃদ্ধদের শক্তি প্রয়োজন কেন কম? – বেসাল মেটাবলিজম হ্রাস পাওয়ার কারণে।
- ৩৬) শক্তি প্রয়োজনের প্রধান উৎস কী? – কার্বোহাইড্রেট।
- ৩৭) ফ্যাটের শক্তি প্রয়োজনীয়তার ভূমিকা কী? – দীর্ঘমেয়াদি শক্তি ও সঞ্চয়।
- ৩৮) প্রোটিনের শক্তির ভূমিকা কী? – শক্তি ছাড়াও দেহগঠন ও মেরামত।
- ৩৯) শক্তি ব্যয়ের তিনটি মূল উৎস কী? – BMR, SDA, শারীরিক কাজ।
- ৪০) মোট দৈনিক শক্তি ব্যয় কিসের সমষ্টি? – BMR + SDA + Physical activity।
- ৪১) কাজের সময় শক্তি কোথা থেকে সরবরাহ হয়? – ATP ভেঙে।
- ৪২) ১ মোল ATP ভাঙলে কত শক্তি মেলে? – ৭.৩ ক্যালোরি।
- ৪৩) মোট শক্তির কত শতাংশ BMR দ্বারা ব্যয় হয়? – প্রায় ৬০–৭০%।
- ৪৪) মোট শক্তির কত শতাংশ কাজকর্মে ব্যয় হয়? – প্রায় ২০–৩০%।
- ৪৫) মোট শক্তির কত শতাংশ SDA তে ব্যয় হয়? – প্রায় ১০%।
- ৪৬) খাদ্যের ক্যালোরি মান মাপার যন্ত্র কী? – বস্ক ক্যালোরিমিটার।
- ৪৭) শক্তি চাহিদা নির্ধারণের জন্য কোন সংস্থা গাইডলাইন দেয়? – ICMR।
- ৪৮) ICMR এর সর্বশেষ গাইডলাইন প্রকাশের বছর কত? – ২০২০।
- ৪৯) Reference man অনুযায়ী গড় শক্তি চাহিদা কত? – ২৭১০ ক্যালোরি।
- ৫০) Reference woman অনুযায়ী গড় শক্তি চাহিদা কত? – ২১৩০ ক্যালোরি।

## অধ্যায়: খাদ্য বিনষ্টিকরণ ও খাদ্য বিষক্রিয়া

- ১) খাদ্যের শেলফ লাইফ কাকে বলে? – খাদ্য কতদিন পর্যন্ত সংরক্ষণযোগ্য থাকে তা শেলফ লাইফ
- ২) দীর্ঘ শেলফ লাইফ বিশিষ্ট খাদ্যের উদাহরণ দাও – শুকনো ডাল, চাল, আটা
- ৩) স্বল্প শেলফ লাইফ বিশিষ্ট খাদ্যের উদাহরণ – দুধ, মাছ, মাংস, সবজি
- ৪) মাঝারি শেলফ লাইফ বিশিষ্ট খাদ্যের উদাহরণ – পাউরুটি, বিস্কুট, আলু
- ৫) খাদ্য নষ্ট হওয়ার মূল কারণ কী? – মাইক্রোঅর্গানিজমের বৃদ্ধি
- ৬) দুধে সাধারণত কোন জীবাণু পাওয়া যায়? – ল্যাক্টোব্যাসিলাস
- ৭) মাংসে কোন ব্যাকটেরিয়া বেশি দেখা যায়? – স্যালমোনেলা ও ক্লসট্রিডিয়াম
- ৮) সবজিতে সাধারণত কোন জীবাণু পাওয়া যায়? – কোলিফর্ম ব্যাকটেরিয়া
- ৯) ফল নষ্ট হওয়ার প্রধান কারণ কী? – ইস্ট ও ফাঙ্গাসের আক্রমণ

- ১০) খাদ্যে দুর্গন্ধ কেন হয়? – ব্যাকটেরিয়ার পচন প্রক্রিয়ার কারণে
- ১১) খাদ্যে ছত্রাকজনিত দাগকে কী বলে? – মোল্ড
- ১২) খাদ্যে অল্প স্বাদ তৈরি হওয়ার কারণ কী? – ব্যাকটেরিয়ার ফারমেন্টেশন
- ১৩) স্যালমোনেলা ব্যাকটেরিয়া দ্বারা কোন রোগ হয়? – ফুড পয়জনিং (Salmonellosis)
- ১৪) স্যালমোনেলা সংক্রমণের প্রধান উৎস কী? – আধা সিদ্ধ মাংস, ডিম
- ১৫) স্যালমোনেলা সংক্রমণের উপসর্গ কী? – ডায়রিয়া, জ্বর, পেটব্যথা, বমি
- ১৬) রোটা ভাইরাস সংক্রমণে কী হয়? – তীব্র ডায়রিয়া
- ১৭) রোটা ভাইরাসের প্রধান শিকার কারা? – শিশুরা
- ১৮) কোলিফর্ম ব্যাকটেরিয়ার উপস্থিতি কী বোঝায়? – খাদ্যের মলদূষণ হয়েছে
- ১৯) ক্লসট্রিডিয়াম ব্যাকটেরিয়া দ্বারা কোন রোগ হয়? – বটুলিজম
- ২০) বটুলিজমের উপসর্গ কী? – অবসাদ, মাথা ঘোরা, পক্ষাঘাত
- ২১) স্ট্রেপটোকক্কাল সংক্রমণের প্রধান উৎস কী? – দুধ ও দুধজাত খাদ্য
- ২২) স্ট্রেপটোকক্কাল ফুড পয়জনিং-এর উপসর্গ কী? – গলা ব্যথা, জ্বর, ডায়রিয়া
- ২৩) খাদ্যবাহিত রোগ প্রতিরোধের প্রধান উপায় কী? – পরিষ্কার-পরিচ্ছন্নতা বজায় রাখা
- ২৪) খাদ্য দীর্ঘদিন ভালো রাখতে কী ব্যবহার করা হয়? – রেফ্রিজারেশন ও সংরক্ষণ প্রযুক্তি
- ২৫) খাদ্যে ব্যাকটেরিয়া বৃদ্ধির জন্য সবচেয়ে অনুকূল তাপমাত্রা কত? – ২০°-৪০°C
- ২৬) খাদ্য নিরাপত্তার মূল শর্ত কী? – সঠিক সংরক্ষণ ও রান্না
- ২৭) ফ্রিজে খাবার রাখলে জীবাণু বৃদ্ধি কীভাবে হয়? – ধীরগতিতে হয়
- ২৮) পাস্তুরাইজেশন কী কাজে লাগে? – দুধের জীবাণু ধ্বংসে
- ২৯) খাদ্যবাহিত রোগের সাধারণ লক্ষণ কী কী? – বমি, ডায়রিয়া, জ্বর, পেটব্যথা
- ৩০) খাদ্যে ফুড পয়জনিং রোধে রান্নার সময় ন্যূনতম তাপমাত্রা কত হওয়া উচিত? – ৭৫°C এর উপরে
- ৩১) খাদ্য বিষক্রিয়া প্রতিরোধে হাত ধোয়ার গুরুত্ব কী? – ব্যাকটেরিয়া সংক্রমণ কমায়ে
- ৩২) কাঁচা মাছ খেলে কোন জীবাণুর ঝুঁকি থাকে? – স্যালমোনেলা ও কোলিফর্ম
- ৩৩) ফুড টক্সিন কাকে বলে? – মাইক্রোব দ্বারা উৎপন্ন বিষাক্ত পদার্থ
- ৩৪) টিনজাত খাবার ফোলা থাকলে কেন খাওয়া উচিত নয়? – ক্লসট্রিডিয়াম টক্সিন থাকতে পারে
- ৩৫) বটুলিজম প্রতিরোধে কী করা হয়? – টিনজাত খাবার ভালোভাবে সিদ্ধ করা
- ৩৬) খাবারে অস্বাভাবিক গন্ধ হলে কী করতে হবে? – তা ফেলে দিতে হবে
- ৩৭) ফুড পয়জনিং প্রতিরোধে কী ধরনের পানি ব্যবহার করতে হবে? – সিদ্ধ বা পরিশ্রুত পানি
- ৩৮) রোটা ভাইরাস প্রতিরোধে কী জরুরি? – টিকাকরণ ও পরিষ্কার পানি
- ৩৯) স্ট্রেপটোকক্কাস সংক্রমণ রোধে কী করা উচিত? – দুধ ফুটিয়ে খাওয়া
- ৪০) খাদ্যে ফুড পয়জনিং সবচেয়ে বেশি কোন মৌসুমে হয়? – গরম ও বর্ষাকালে
- ৪১) খাদ্যে জীবাণুর উপস্থিতি নির্ণয়ের জন্য কী টেস্ট করা হয়? – মাইক্রোবায়োলজিক্যাল টেস্ট
- ৪২) খাদ্য সংরক্ষণের সাধারণ তিনটি উপায় কী? – শুকানো, ঠান্ডা করা, সংরক্ষণ রাসায়নিক ব্যবহার
- ৪৩) ফুড পয়জনিং হলে প্রথম চিকিৎসা কী? – ওআরএস খাওয়া
- ৪৪) খাদ্যে আর্দ্রতা কেন ক্ষতিকর? – মাইক্রোবিয়াল বৃদ্ধি বাড়ায়
- ৪৫) শেলফ লাইফ বাড়ানোর জন্য কোন প্রযুক্তি ব্যবহার করা হয়? – ভ্যাকুয়াম প্যাকিং

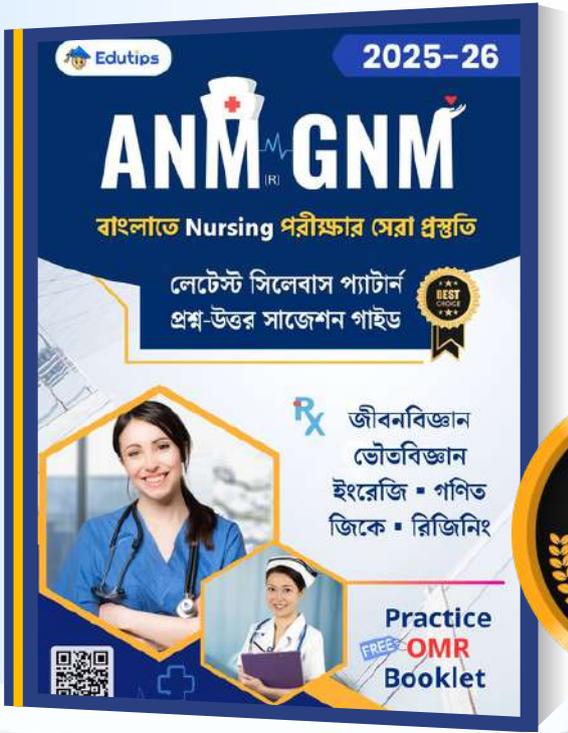


Student's Most Loved

পশ্চিমবঙ্গে সরকারি নার্সিং

সেরা সাজেশন + বিগত বছর

ভর্তি প্রস্তুতির জন্য



9907260741



8062179966

মাত্র ₹90/-

দুটি ই-বুক পিডিএফ!

- ৪৬) খাদ্যে টক্সিন উৎপন্ন হলে তা কি রান্নায় ধ্বংস হয়? – না, অনেক টক্সিন তাপে নষ্ট হয় না  
 ৪৭) বাচ্চাদের মধ্যে সবচেয়ে সাধারণ ফুডবর্ন ভাইরাস কোনটি? – রোটা ভাইরাস  
 ৪৮) ফুড পয়জনিং এড়াতে সবজি কেমন করে খেতে হবে? – ভালোভাবে ধুয়ে ও রান্না করে  
 ৪৯) কাঁচা দুধ খাওয়া কেন ক্ষতিকর? – জীবাণু দ্বারা সংক্রমণ ঘটায়  
 ৫০) ফুড পয়জনিং প্রতিরোধের মূলমন্ত্র কী? – **Clean, Cook, Chill, Separate** (৪ ধাপ নিরাপত্তা)

### অধ্যায়: খাদ্য সুরক্ষা ও সংরক্ষণ

- ১) HACCP-এর পূর্ণরূপ কী? – **Hazard Analysis Critical Control Point**  
 ২) HACCP মূলত কীসের সাথে সম্পর্কিত? – **Food safety management system**  
 ৩) FSSAI-এর পূর্ণরূপ কী? – **Food Safety and Standards Authority of India**  
 ৪) FSSAI কবে প্রতিষ্ঠিত হয়? – **২০০৬ সালে**  
 ৫) FSSAI-এর প্রধান কাজ কী? – **খাদ্যের নিরাপত্তা নিশ্চিত করা**  
 ৬) CODEX ALIMENTARIUS কবে প্রতিষ্ঠিত হয়? – **১৯৬৩ সালে**  
 ৭) CODEX ALIMENTARIUS-এর প্রধান লক্ষ্য কী? – **আন্তর্জাতিক খাদ্য নিরাপত্তা মান নির্ধারণ**  
 ৮) খাদ্য সংরক্ষণের প্রধান উদ্দেশ্য কী? – **খাদ্যের স্থায়িত্ব ও নিরাপত্তা বৃদ্ধি**  
 ৯) খাদ্য সংরক্ষণের একটি সুবিধা কী? – **Spoilage কমানো**  
 ১০) খাদ্য সংরক্ষণের আরেকটি সুবিধা কী? – **Shelf life বৃদ্ধি**  
 ১১) খাদ্য সংরক্ষণের একটি গৃহস্থালি পদ্ধতি কী? – **Freezing**  
 ১২) Blanching কী? – **ফল বা সবজি হালকা সিদ্ধ করা**  
 ১৩) শুকনো করার মাধ্যমে কোন খাদ্য সংরক্ষণ হয়? – **শস্য ও ফলমূল**  
 ১৪) মাছ সংরক্ষণের একটি প্রচলিত পদ্ধতি কী? – **Smoking**  
 ১৫) Pasteurization প্রধানত কোন খাদ্যে প্রয়োগ করা হয়? – **দুধে**  
 ১৬) Pasteurization-এর উদ্দেশ্য কী? – **ক্ষতিকর জীবাণু ধ্বংস করা**  
 ১৭) Irradiation-এর মাধ্যমে কোন জিনিস সংরক্ষণ করা হয়? – **শস্য ও মসলা**  
 ১৮) খাদ্য সংরক্ষণের একটি বাণিজ্যিক পদ্ধতি কী? – **Aseptic canning**  
 ১৯) Preservation-এ চিনি ব্যবহার করলে একে কী বলে? – **Sugar preservation**  
 ২০) Preservation-এ লবণ ব্যবহার করলে একে কী বলে? – **Salting**  
 ২১) Preservation-এ তেল ব্যবহার করলে একে কী বলে? – **Oil preservation**  
 ২২) Preservation-এ মসলা ব্যবহার করলে কী সুবিধা হয়? – **Antimicrobial effect**  
 ২৩) Class I preservative-এর একটি উদাহরণ কী? – **Common salt**  
 ২৪) Class II preservative-এর একটি উদাহরণ কী? – **Benzoic acid**  
 ২৫) Food additives বলতে কী বোঝায়? – **খাদ্যে যোগ করা রাসায়নিক বা প্রাকৃতিক উপাদান**  
 ২৬) Food additives ব্যবহারের উদ্দেশ্য কী? – **স্বাদ, রং, গন্ধ ও স্থায়িত্ব বৃদ্ধি**  
 ২৭) Food adulteration বলতে কী বোঝায়? – **খাদ্যে ভেজাল মেশানো**  
 ২৮) PFA Act-এর পূর্ণরূপ কী? – **Prevention of Food Adulteration Act**

- ২৯) PFA Act চালু হয় কবে? – ১৯৫৪ সালে
- ৩০) ISI মার্ক কিসের জন্য দেওয়া হয়? – পণ্যের মাননির্ধারণে
- ৩১) AGMARK প্রধানত কিসের সাথে সম্পর্কিত? – কৃষিজ পণ্যের মাননির্ধারণে
- ৩২) HACCP-এর একটি মূল ধাপ কী? – **Hazard identification**
- ৩৩) HACCP system কোথায় ব্যবহৃত হয়? – **Food industry-তে**
- ৩৪) Freezing কোন জীবাণুর বৃদ্ধি প্রতিরোধ করে? – **Bacteria ও fungi**
- ৩৫) Drying-এর সময় কোন উপাদান কমানো হয়? – **Moisture**
- ৩৬) Milk preservation-এর সবচেয়ে প্রচলিত পদ্ধতি কী? – **Pasteurization**
- ৩৭) Food irradiation-এ কোন রশ্মি ব্যবহার করা হয়? – **Gamma rays**
- ৩৮) Canning পদ্ধতিতে কী করা হয়? – **Air-tight container-এ food সংরক্ষণ**
- ৩৯) Blanching-এর একটি উপকারিতা কী? – **Enzyme activity বন্ধ করা**
- ৪০) HACCP-এর একটি সুবিধা কী? – **Food contamination কমানো**
- ৪১) FSSAI-এর সদর দপ্তর কোথায়? – **নয়াদিল্লি**
- ৪২) CODEX ALIMENTARIUS-এর নিয়ন্ত্রণে কোন সংস্থা আছে? – **FAO ও WHO**
- ৪৩) Food additives-এর একটি উদাহরণ কী? – **Sodium benzoate**
- ৪৪) Natural preservative-এর উদাহরণ কী? – **লবণ, চিনি, ভিনেগার**
- ৪৫) Chemical preservative-এর উদাহরণ কী? – **Sorbic acid**
- ৪৬) Food adulteration-এর একটি সাধারণ উদাহরণ কী? – **দুধে পানি মেশানো**
- ৪৭) FSSAI logo কিসের প্রমাণ দেয়? – **খাদ্য নিরাপদ**
- ৪৮) Household preservation method-এর একটি উদাহরণ কী? – **Drying**
- ৪৯) Commercial preservation method-এর একটি উদাহরণ কী? – **Canning**
- ৫০) HACCP মূলত কোন industry-তে বেশি ব্যবহার হয়? – **Food processing industry**
- ৫১) Food safety বলতে কী বোঝায়? – **খাদ্যের মাধ্যমে রোগ প্রতিরোধ**
- ৫২) Food sanitation কী? – **খাদ্য প্রস্তুত ও পরিবেশনের স্বাস্থ্যকর পদ্ধতি**
- ৫৩) Blanching সাধারণত কত সময়ের জন্য করা হয়? – **২-৫ মিনিট**
- ৫৪) Irradiation-এর মাধ্যমে কোন কীটপতঙ্গ মারা যায়? – **Insects ও parasites**
- ৫৫) Canning-এর একটি অসুবিধা কী? – **উচ্চ তাপমাত্রা প্রয়োজন**
- ৫৬) Drying-এর একটি অসুবিধা কী? – **কিছু ভিটামিন নষ্ট হয়**
- ৫৭) Pasteurization কে আবিষ্কার করেছিলেন? – **Louis Pasteur**
- ৫৮) Freezing-এর একটি অসুবিধা কী? – **Cold chain প্রয়োজন**
- ৫৯) Smoking পদ্ধতিতে কী হয়? – **Antimicrobial compound তৈরি হয়**
- ৬০) HACCP system কোন country থেকে শুরু হয়েছিল? – **USA**
- ৬১) CODEX standard-এর একটি সুবিধা কী? – **International trade সহজ করা**
- ৬২) FSSAI-এর একটি কাজ কী? – **খাদ্য labeling নির্ধারণ**
- ৬৩) ISI-এর পূর্ণরূপ কী? – **Indian Standards Institution**
- ৬৪) AGMARK চালু হয়েছিল কবে? – **১৯৩৭ সালে**



- ৬৫) Food additives-এর একটি রং যোগকারী উদাহরণ কী? – **Tartrazine**  
 ৬৬) Food preservatives-এর প্রধান কাজ কী? – **Spoilage কমানো**  
 ৬৭) PFA Act-এর অধীনে দোষী প্রমাণিত হলে কী শাস্তি হতে পারে? – **জরিমানা ও কারাদণ্ড**  
 ৬৮) Oil preservation কোন খাবারে বেশি ব্যবহৃত হয়? – **আচার**  
 ৬৯) Salt preservation কোন খাবারে বেশি ব্যবহৃত হয়? – **মাছ ও মাংস**  
 ৭০) Sugar preservation কোন খাবারে বেশি ব্যবহৃত হয়? – **জ্যাম ও জেলি**

**Biology 35/35 মাস্টারক্লাস সাজেশনটি** নিচের লিংকে সংগ্রহ করে নাও 📌



উচ্চমাধ্যমিক 3<sup>rd</sup> সেমিস্টার

পরীক্ষার সেরা প্রস্তুতি  
মাস্টার-ক্লাস সাজেশন!

store.edutips.in

₹99  
₹59

PDF

সংগ্রহ করুন

CALL US +91 9907260741

Contact Us +91 8062179966

উত্তরসহ Smart MCQ Notes

📌 সংগ্রহ করতে ছবিতে ক্লিক করুন!

আমাদের **হোয়াটসঅ্যাপ** ও **টেলিগ্রাম** গ্রুপে যুক্ত হোন -

Join Group

Telegram

মাধ্যমিক, উচ্চমাধ্যমিক, পরীক্ষার প্রস্তুতি এবং স্কলারশিপ আপডেট: নিচে ক্লিক করে অ্যাপ ডাউনলোড করুন ➡

Download FREE App

Trusted by 50K+ Students



# উচ্চমাধ্যমিক 3<sup>rd</sup> সেমিস্টার



store.edutips.in

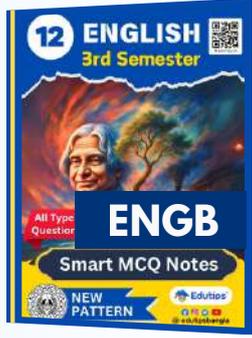


PREMIUM

## HS 2026 পরীক্ষার সেরা প্রস্তুতি সাজেশন



₹40/-



₹40/-



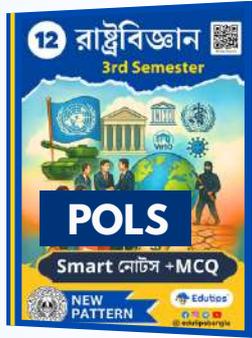
₹40/-



₹40/-



₹49/-



₹49/-



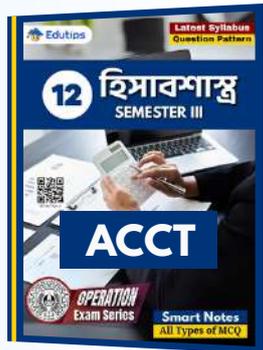
₹49/-



₹49/-



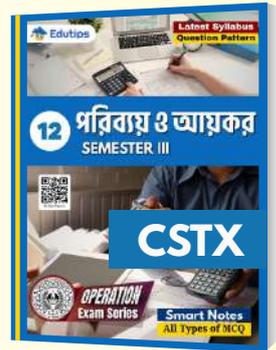
₹59/-



₹59/-



₹59/-



₹59/-

CALL US

+91 9907260741

LIMITED OFFER



WhatsApp

+91 8062179966



## উত্তরসহ Smart MCQ Notes PDF

গুরুত্বপূর্ণ আপডেট পরীক্ষার সাজেশন

হোয়াটসঅ্যাপে পেতে



স্ক্রিনশট নিয়ে, Scan করে

জয়েন হয়ে যাও!



edutips.in



Edutips



@ edutipsbangla

উচ্চমাধ্যমিক সেমিষ্টার প্রস্তুতি, নোট সাজেশন স্টাডি মকটেস্ট পাবে: **EduTips App** যুক্ত হয়ে যেও!

