

B.Sc. (Home Science) (CBCS Pattern) Semester-II  
**001 - Paper-I - Basic Food Science & Nutrition**

P. Pages : 3

Time : Three Hours



**GUG/W/24/10893**

Max. Marks : 60

- Notes : 1. All questions are compulsory.  
2. All questions carry equal marks.

1. a) Define Carbohydrates? Discuss in detail about the functions of Carbohydrates. 12
- OR**
- b) Write sources of Carbohydrates and discuss deficiency of Carbohydrates.
2. a) Write water soluble vitamins. Explain riboflavin deficiency and sources. 6
- b) Describe in detail sources and functions of Vitamin C. 6
- OR**
- c) Discuss function and sources of Thiamin. 6
- d) Describe in detail Folic Acid. 6
3. a) Discuss functions and sources of Sodium. 6
- b) Write functions of water from the human body. 6
- OR**
- c) Explain sources of water in the human body. 6
- d) Write function and sources of Zinc. 6
4. a) Define Energy. Write detail about bomb calorimeter of measurement of food. 6
- b) Discuss different methods of Cooking. 6
- OR**
- c) Write factors affecting basal metabolic rate. 6
- d) Write objectives of cooking food. 6
5. Write in short **any four**.
- a) Importance of fiber in disease prevention. 3
- b) Potassium. 3
- c) Dehydration. 3
- d) Sources of Niacin. 3
- e) Magnesium. 3

\*\*\*\*\*

B.Sc. (Home Science) (CBCS Pattern) Semester-II  
**001 - Paper-I - Basic Food Science & Nutrition**

Time : Three Hours

Max. Marks : 60

- सुचना :- 1. सर्व प्रश्न सोडविणे आवश्यक आहे.  
2. सर्व प्रश्नांना समान गुण आहे.

1. अ) कार्बोहायड्रेटची व्याख्या करा? कार्बोहायड्रेटच्या कार्याबद्दल तपशीलवार चर्चा करा. 12  
किंवा  
ब) कार्बोहायड्रेटचे स्रोत लिहा आणि कार्बोहायड्रेटच्या कमतरतेबद्दल चर्चा करा.
2. अ) पाण्यात विरघळणारे जीवनसत्त्व लिहा. राइबोफ्लेविनची कमतरता आणि स्रोत स्पष्ट करा. 6  
ब) व्हिटॅमिन सी चे स्रोत आणि कार्ये तपशीलवार वर्णन करा. 6  
किंवा  
क) थायमिनचे कार्य आणि स्रोत सविस्तर लिहा. 6  
ड) फोलिक एसिडचे तपशीलवार वर्णन करा. 6
3. अ) सोडियमचे कार्ये आणि स्रोत यांची चर्चा करा. 6  
ब) मानवी शरीरातील पाण्याची कार्ये लिहा. 6  
किंवा  
क) मानवी शरीरातील पाण्याचे स्रोत स्पष्ट करा. 6  
ड) झिंकचे कार्य आणि स्रोत लिहा. 6
4. अ) ऊर्जेची व्याख्या करा. अन्नाच्या मोजमापाच्या बॉम्ब कॅलरीमीटरबद्दल तपशीलवार लिहा. 6  
ब) स्वयंपाक करण्याच्या विविध पद्धतींवर चर्चा करा. 6  
किंवा  
क) बेसल चयापचय दरावर परिणाम करणारे घटक लिहा. 6  
ड) अन्न शिजविण्याचे उद्देश लिहा. 6
5. कोणतेही चार थोडक्यात लिहा.  
अ) रोग प्रतिबंधका मध्ये फायबरचे महत्व. 3  
ब) पोटॅशियम. 3  
क) निर्जलीकरण. 3  
ड) नियासिनचे स्रोत. 3  
इ) मॅग्नेशियम. 3

\*\*\*\*\*

B.Sc. (Home Science) (CBCS Pattern) Semester-II  
**001 - Paper-I - Basic Food Science & Nutrition**

Time : Three Hours

Max. Marks : 60

- सुचनाएँ :- 1. सभी प्रश्न अनिवार्य हैं।  
2. सभी प्रश्नों के अंक समान हैं।

1. क) कार्बोहायड्रेट को परिभाषित करें? कार्बोहाइड्रेट के कार्यों की विस्तार से चर्चा कीजिए। 12  
अथवा  
ख) कार्बोहायड्रेट के स्रोतों को लिखिए और कार्बोहाइड्रेट की कमियों से होनेवाली बिमारी पर चर्चा कीजिए।
2. क) जल में घुलनशील विटामिन लिखिए। राइबोफ्लेविन की कमी एवं स्रोत की व्याख्या कीजिए। 6  
ख) विटामिन सी के स्रोतों और कार्यों का विस्तार से वर्णन करें। 6  
अथवा  
ग) थायमिन के कार्य और स्रोत की चर्चा कीजिए। 6  
घ) फोलिक एसिड का विस्तार से वर्णन कीजिए। 6
3. क) सोडियम के कार्यों और स्रोतों की चर्चा कीजिए। 6  
ख) मानव शरीर में जल के कार्य लिखिए। 6  
अथवा  
ग) मानव शरीर में जल के स्रोत की व्याख्या कीजिए। 6  
घ) जिंक का कार्य और स्रोत लिखिए। 6
4. क) ऊर्जा को परिभाषित कीजिए। भोजन के मापन के बम कैलोरीमीटर के बारे में विस्तार से लिखिए। 6  
ख) खाना पकाने के विभिन्न तरीकों पर चर्चा करें। 6  
अथवा  
ग) बेसल चयापचय दर को प्रभावित करने वाले कारकों को लिखें। 6  
घ) भोजन पकाने के उद्देश्य लिखिए। 6
5. कोई चार संक्षेप में लिखिए।  
क) रोग की रोकथाम में फाइबर का महत्व। 3  
ख) पोटेशियम। 3  
ग) निर्जलीकरण। 3  
घ) नियासिन के स्रोत। 3  
च) मैग्नीशियम। 3

\*\*\*\*\*

