

B.Sc. (Home Science) (CBCS Pattern) Semester - II  
**001 - Paper-I (2T) : Basic of Food Science and Nutrition**

P. Pages : 3

Time : Three Hours



**GUG/S/23/10893**

Max. Marks : 60

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

- |    |  |   |
|----|--|---|
| 1. | a) Define Carbohydrates and write functions of carbohydrate.   | 6 |
|    | b) Write classification of carbohydrates.                      | 6 |
|    | <b>OR</b>  |   |
|    | c) Describe in detail sources and deficiency of carbohydrates. | 6 |
|    | d) Explain digestion and absorption of carbohydrates.          | 6 |
| 2. | a) Describe in detail functions of thiamine.                   | 6 |
|    | b) Explain sources and functions of riboflavin.                | 6 |
|    | <b>OR</b>  |   |
|    | c) Describe in detail sources and functions of nicotinic acid. | 6 |
|    | d) Explain sources of pyridoxine and functions of pyridoxine.  | 6 |
| 3. | a) Write functions of sodium.                                  | 6 |
|    | b) Explain sources and functions of potassium.                 | 6 |
|    | <b>OR</b>  |   |
|    | c) Describe in detail function of zinc.                        | 6 |
|    | d) Explain functions and sources of magnesium.                 | 6 |
| 4. | a) Describe in detail factors affecting BMR.                   | 6 |
|    | b) Write units of energy and explain Bomb calorimeter.         | 6 |
|    | <b>OR</b>  |   |
|    | c) Write objectives of cooking food.                           | 6 |
|    | d) Explain methods of cooking.                                 | 6 |
| 5. | Write <b>any four</b> of the following.                        |   |
|    | a) Monosaccharide  | 3 |
|    | b) Sources of thiamine   | 3 |
|    | c) Sources of sodium.  | 3 |
|    | d) Define BMR  | 3 |
|    | e) Boiling method  | 3 |

\*\*\*\*\*

B.Sc. (Home Science) (CBCS Pattern) Semester - II  
**001 - Paper-I (2T) : Basic of Food Science and Nutrition**

Time : Three Hours

Max. Marks : 60

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

1. अ) कार्बोहायड्रेट्सची व्याख्या करा. आणि कार्बोहायड्रेटची कार्ये लिहा. 6  
ब) कार्बोहायड्रेटचे वर्गीकरण लिहा. 6
- किंवा**
- क) कार्बोदकांमध्ये, स्त्रोत आणि कमतरता तपशीलवार वर्णन करा. 6  
ड) कार्बोहायड्रेट्सचे पचन आणि शोषण स्पष्ट करा. 6
2. अ) थायामिनच्या कार्याचे तपशीलवार वर्णन करा. 6  
ब) रिबोफ्लेविनचे स्त्रोत आणि कार्ये स्पष्ट करा. 6
- किंवा**
- क) निकोटिनिक ऍसिडचे स्त्रोत आणि कार्ये तपशीलवार वर्णन करा. 6  
ड) पायरीडॉक्सिनचे स्त्रोत आणि पायरीडॉक्सिनची कार्ये स्पष्ट करा. 6
3. अ) सोडियमची कार्ये लिहा. 6  
ब) पोटॅशियमचे स्त्रोत आणि कार्ये स्पष्ट करा. 6
- किंवा**
- क) जस्तच्या कार्याचे तपशीलवार वर्णन करा. 6  
ड) मॅग्नेशियमची कार्ये आणि स्त्रोत स्पष्ट करा. 6
4. अ) BMR प्रभावित करणाऱ्या घटकांचे तपशीलवार वर्णन करा. 6  
ब) ऊर्जेची एकके लिहा आणि बॉम्ब कॅलरीमीटर समजावून सांगा. 6
- किंवा**
- क) अन्न शिजवण्याची उद्दिष्ट्ये लिहा. 6  
ड) स्वयंपाक करण्याच्या पद्धती समजावून सांगा. 6
5. खालीलपैकी कोणतेही चार लिहा. 3  
अ) मोनोसॅकाहाइड 3  
ब) थायामिनचे स्त्रोत 3  
क) सोडियमचे स्त्रोत 3  
ड) BMR परिभाषित करा. 3  
इ) उकळण्याची पद्धत. 3

\*\*\*\*\*

B.Sc. (Home Science) (CBCS Pattern) Semester - II  
**001 - Paper-I (2T) : Basic of Food Science and Nutrition**

Time : Three Hours

Max. Marks : 60

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

- |             |                                  |  |   |
|-------------|----------------------------------|--|---|
| 1.          | अ)                               | कार्बोहाइड्रेट को परिभाषित किजिए तथा कार्बोहाइड्रेट के कार्य लिखिए।  | 6 |
|             | ब)                               | कार्बोहाइड्रेट का वर्गीकरण लिखिए।                                    | 6 |
| <b>अथवा</b> |                                  |  |   |
|             | क)                               | कार्बोहाइड्रेट के स्रोत और कमी का विस्तार से वर्णन किजिए।            | 6 |
|             | ड)                               | कार्बोहाइड्रेट के पाचन और अवशोषण की व्याख्या करें।                   | 6 |
| 2.          | अ)                               | थायमिन के कार्यों का विस्तार से वर्णन किजिए।                         | 6 |
|             | ब)                               | राइबोफ्लेविन के स्रोत और कार्यों की व्याख्या किजिए।                  | 6 |
| <b>अथवा</b> |                                  |  |   |
|             | क)                               | निकोटिनिक एसिड के स्रोतों और कार्यों का विस्तार से वर्णन करें।       | 6 |
|             | ड)                               | पाइरिडोक्सिन के स्रोत एवं पाइरिडोक्सिन के कार्यों की व्याख्या किजिए। | 6 |
| 3.          | अ)                               | सोडियम के कार्य लिखिए।   | 6 |
|             | ब)                               | पोटेशियम के स्रोत एवं कार्यों की व्याख्या किजिए।                     | 6 |
| <b>अथवा</b> |                                  |  |   |
|             | क)                               | जिंक के कार्यों का विस्तार से वर्णन किजिए।                           | 6 |
|             | ड)                               | मैगनीशियम के कार्यों और स्रोतों को समझाइए।                           | 6 |
| 4.          | अ)                               | बीएमआर को प्रभावित करने वाले कारकों का विस्तार से वर्णन किजिए।       | 6 |
|             | ब)                               | ऊर्जा की इकाई लिखिए तथा बॉम्ब कैलोरीमीटर को समझाइए।                  | 6 |
| <b>अथवा</b> |                                  |  |   |
|             | क)                               | भोजन पकाने के उद्देश्य लिखिए।  | 6 |
|             | ड)                               | पकाने की विधियों को समझाइए।  | 6 |
| 5.          | निम्नलिखित में से कोई चार लिखिए। |  |   |
|             | अ)                               | मोनोसैकराइड  | 3 |
|             | ब)                               | थायमिन के स्रोत  | 3 |
|             | क)                               | सोडियम के स्रोत  | 3 |
|             | ड)                               | बीएमआर को परिभाषित किजिए   | 3 |
|             | इ)                               | उबालने की विधि   | 3 |

\*\*\*\*\*

