

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
- OR**
- 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
- OR**
- 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
- OR**
- 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
- OR**
- c) Write objectives of cooking food. 6  
d) Explain methods of cooking. 6
5. Write **any four** 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, स्रोत आणि कमतरता तपशीलवार वर्णन करा. 6  
ड) कार्बोहायड्रेट्सचे पचन आणि शोषण स्पष्ट करा. 6
2. अ) थायामिनच्या कार्याचे तपशीलवार वर्णन करा. 6  
ब) रिबोफ्लेविनचे स्रोत आणि कार्ये स्पष्ट करा. 6
- किंवा**
- क) निकोटिनिक ऍसिडचे स्रोत आणि कार्ये तपशीलवार वर्णन करा. 6  
ड) पायरीडॉक्सिनचे स्रोत आणि पायरीडॉक्सिनची कार्ये स्पष्ट करा. 6
3. अ) सोडियमची कार्ये लिहा. 6  
ब) पोटॅशियमचे स्रोत आणि कार्ये स्पष्ट करा. 6
- किंवा**
- क) जस्तच्या कार्याचे तपशीलवार वर्णन करा. 6  
ड) मॅग्नेशियमची कार्ये आणि स्रोत 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 पध्दती समजावून सांगा. 6
5. खालीलपैकी कोणतेही चार लिहा.
- अ) मोनोसॅकाहाइड 3  
ब) थायामिनचे स्रोत 3  
क) सोडियमचे स्रोत 3  
ड) BMR परिभाषित करा. 3  
इ) उकळण्याची पध्दत. 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

- सुचनाएँ :- 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
- अथवा**
- 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
- अथवा**
- 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) पोटैशियम के स्रोत एवं कार्यों की व्याख्या किजिए। 6
- अथवा**
- क) जिंक के कार्यों का विस्तार से वर्णन किजिए। 6  
ड) मैग्नीशियम 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
- अथवा**
- 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

\*\*\*\*\*

