

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

P. Pages : 3

Time : Three Hours



**GUG/W/22/10893**

Max. Marks : 60

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

1. a) Write the classification of carbohydrates. 6  
b) Discuss the functions & sources of carbohydrates. 6  

**OR**

  
c) Give definition of fibre. Write about the classification of fibres. 6  
d) Write the importance, fibres. 6
2. a) Write the functions & deficiency of Thiamine. 6  
b) What are the functions & sources of Riboflavin (B<sub>2</sub>) 6  

**OR**

  
c) Explain the functions & sources of vitamin 'C' 6  
d) Discuss in detail the functions & effect of deficiency of Nicotinic acid. 6
3. a) Write the functions & sources of potassium. 6  
b) Explain the functions & deficiency of sodium. 6  

**OR**

  
c) State functions & water in human body. 6  
d) Write a short note on effect of Dehydration & its prevention. 6
4. a) Enlist different cooking methods & write in detail about any two cooking methods. 6  
b) Explain briefly the effect of different methods of cooking on nutrients. 6  

**OR**

  
c) Write a short note on Bomb calorimeter. 6  
d) Write definition & factors affecting BMR. 6
5. Solve **any four**.  
a) Absorption of carbohydrates. 3  
b) Folic Acid. 3  
c) Water Balance. 3  
d) Objective of cooking food. 3  
e) Biotin. 3

\*\*\*\*\*

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

Time : Three Hours

Max. Marks : 60

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

1. अ) कर्बोदकांचे वर्गीकरण लिहा 6  
ब) कर्बोदकांचे कार्य आणि प्राप्तीच्या साधना विषयी चर्चा करा. 6  
किंवा  
क) तंतूची व्याख्या द्या? तंतूचे वर्गीकरण बदल लिहा? 6  
ड) तंतूचे महत्व साधना विषयी लिहा? 6
2. अ) थायमिनचे कार्य व अभावाचे परिणाम या विषयी लिहा. 6  
ब) रायबोफ्लेवीन (B<sub>2</sub>) चे कार्य व प्राप्तीचे साधने कोणते आहे ते लिहा. 6  
किंवा  
क) जीवनसत्व 'C' चे कार्य व प्राप्तीचे साधन (स्त्रोत) याविषयी स्पष्ट करा. 6  
ड) निकोटिनिक अॅसिड चे कार्य व अभावाचे परिणाम यावर चर्चा करा. 6
3. अ) पोटॅशियमचे कार्य व स्त्रोत लिहा. 6  
ब) सोडियमचे कार्य व अभाव स्पष्ट करा. 6  
किंवा  
क) मानवी शरीरात पाण्याचे कार्य लिहा. 6  
ड) निर्जलीकरणावर थोडक्यात लिहून त्यावरील प्रतिबंधक उपाय लिहा. 6
4. अ) अन्न शिजवण्याच्या विविध पद्धतीचे नावे लिहा व कोणत्याही दोन पद्धतीबद्दल सविस्तर लिहा. 6  
ब) अन्न शिजवण्याच्या पद्धतीचा पोषक घटकांवर होणारा परिणाम लिहा. 6  
किंवा  
क) बॉम्ब कॅलोरीमीटर वर थोडक्यात लिहा. 6  
ड) आधार चयापचयाची (BMR) ची व्याख्या लिहून त्यावर परिणाम करणारे घटक लिहा. 6
5. कोणतेही चार लिहा.  
अ) कर्बोदकांचे शोषण 3  
ब) फोलिक अॅसिड 3  
क) पाण्याचा समतोल 3  
ड) अन्न शिजवण्याचे उद्देश 3  
इ) बायोटिन (Biotin) 3

\*\*\*\*\*

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

Time : Three Hours

Max. Marks : 60

- सुचनाएँ :- 1. सभी प्रश्न अनिवार्य हैं।  
2. सभी प्रश्नों को समान गूण हैं।

- |    |    |  |   |
|----|----|--|---|
| 1. | अ) | कर्बोहायड्रेट्स के वर्गीकरण के बारे में सविस्तर लिखिये।                | 6 |
|    | ब) | कर्बोहायड्रेट्स के कार्य एवं प्राप्ति के स्रोत लिखिये।                 | 6 |
|    |    | <b>अथवा</b>  |   |
|    | क) | रेशे की परिभाषा लिखिये। रेशे का वर्गीकरण लिखिये।                       | 6 |
|    | ड) | रेशे का महत्व, लिखिये।   | 6 |
| 2. | अ) | थायमिन के कार्य एवं उसकी कमतरता लिखिये।                                | 6 |
|    | ब) | रायबोफ्लेवीन (B <sub>2</sub> ) के कार्य एवं स्रोत क्या है लिखिये।      | 6 |
|    |    | <b>अथवा</b>  |   |
|    | क) | जीवनसत्त्व 'C' के कार्य एवं प्राप्ति के स्रोत स्पष्ट कीजिये।           | 6 |
|    | ड) | निकोटिनिक अॅसिड के कार्य तथा कमी से होने वाले परिणाम लिखिये।           | 6 |
| 3. | अ) | पोटॅशियम के कार्य एवं स्रोत लिखिये।                                    | 6 |
|    | ब) | सोडियम के कार्य एवं उसकी कमतरता स्पष्ट कीजिये।                         | 6 |
|    |    | <b>अथवा</b>  |   |
|    | क) | मानवी शरीर में जल के कार्य लिखिये।                                     | 6 |
|    | ड) | निर्जलीकरण के बारे में संक्षेप में लिखकर निर्जलीकरण के बचाव लिखिये।    | 6 |
| 4. | अ) | भोजन पकाने की विविध विधियों की सूची देकर कोई दो विधि स्पष्ट कीजिये।    | 6 |
|    | ब) | भोजन पकाने की विधियों का भोजन के पोषण मूल्य पर होनेवाले परिणाम लिखिये। | 6 |
|    |    | <b>अथवा</b>  |   |
|    | क) | बॉम्ब कैलोरीमीटर पर संक्षेप में लिखिये।                                | 6 |
|    | ड) | बी.एम.आर. (BMR) की परिभाषा लिखकर BMR पर परिणाम करनेवाले घटक लिखिये।    | 6 |
| 5. |    | <b>कोई भी चार लिखिये :</b>   |   |
|    | अ) | कार्बोहायड्रेट का शोषण   | 3 |
|    | ब) | फोलिक अॅसिड  | 3 |
|    | क) | जल संतुलन  | 3 |
|    | ड) | भोजन पकाने के उद्देश्य   | 3 |
|    | इ) | बाॅयोटिन   | 3 |

\*\*\*\*\*

