

B.Sc. (NEP) Semester-I
SEC142 - Home Science : Food Adulteration

P. Pages : 3

Time : Two Hours



GUG/S/25/15896

Max. Marks : 40

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

1. a) Explain causes of food adulteration. 10

OR

b) Describe in detail identification of food adulteration. 10

2. a) Write precaution of avoiding food adulteration. 10

OR

b) Explain Toxic constituents in food. 10

3. a) Write household methods to detect the adulterants in milk and milk product, oil and fats. 10

OR

b) Write household method to detect the adulterants in wheat and other flours and fruits and vegetable product. 10

4. Write in short **any five**.

a) Meaning of food adulteration. 2

b) Nature of adulterants. 2

c) Beverages alcoholic and non-alcoholic. 2

d) Health hazards of adulterants. 2

e) Name of common food adulterants. 2

f) Classification of adulterants. 2

B.Sc. (NEP) Semester-I
SEC142 - Home Science : Food Adulteration

Time : Two Hours

Max. Marks : 40

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

1. अ) अन्न भेसळीची कारणे स्पष्ट करा. 10

किंवा

ब) अन्न भेसळीचे तपशीलवार वर्णन करा. 10

2. अ) अन्न भेसळ टाळण्याची खबरदारी लिहा. 10

किंवा

ब) अन्नातील विषारी घटक स्पष्ट करा. 10

3. अ) दूध आणि दुग्धजन्य पदार्थ, तेल आणि स्निग्ध पदार्थांमधील भेसळ शोधण्यासाठी घरगुती पद्धती लिहा. 10

किंवा

ब) गहू आणि इतर पीठ आणि फळे आणि भाजीपाला उत्पादनांमध्ये भेसळ शोधण्यासाठी घरगुती पद्धती लिहा. 10

4. थोडक्यात लिहा कोणतेही पाच.

अ) अन्न भेसळीचा अर्थ. 2

ब) भेसळीचे स्वरूप. 2

क) मद्यपी आणि नॉन-अल्कोहोलयुक्त पेये. 2

ड) भेसळीचे आरोग्य धोके. 2

इ) सामान्य अन्न भेसळ करणाऱ्यांचे नाव. 2

फ) भेसळीचे वर्गीकरण. 2

B.Sc. (NEP) Semester-I
SEC142 - Home Science : Food Adulteration

Time : Two Hours

Max. Marks : 40

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

1. अ) खाद्य पदार्थों में मिलावट के कारण बताइये। 10

अथवा

ब) खाद्य पदार्थों में मिलावट की पहचान का विस्तार से वर्णन करें। 10

2. अ) खाद्य पदार्थों में मिलावट से बचने के उपाय लिखिए। 10

अथवा

ब) भोजन में विषाक्त घटनों की व्याख्या करें। 10

3. अ) दूध और दूध उत्पाद, तेल और वसा में मिलावट का पता लगाने के लिए घरेलू तरीके लिखें। 10

अथवा

ब) गेहूं और अन्य आटे तथा फलों और सब्जियों के उत्पादों में मिलावट का पता लगाने के लिए घरेलू तरीके लिखें। 10

4. संक्षेप में लिखें कोई पांच।

अ) खाद्य पदार्थों में मिलावट का मतलब। 2

ब) मिलावट करने वालों की प्रकृति। 2

क) मादक और गैर-अल्कोहल पेय पदार्थ। 2

ड) मिलावट से स्वास्थ्य को खतरा। 2

इ) सामान्य खाद्य अपमिश्रणकर्ताओं के नाम। 2

फ) मिलावटों का वर्गीकरण। 2
