

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

P. Pages : 3

Time : Three Hours



GUG/S/25/10893

Max. Marks : 60

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

1. a) Discuss in detail about the sources and classification of carbohydrates. 12
- OR**
- b) Write digestion absorption and deficiency of carbohydrates. 12
2. a) Define vitamins, Discuss function and sources of riboflavin (B2). 6
- b) Describe in detail sources and functions of niacin. 6
- OR**
- c) Explain function, sources and deficiency of cyanocobalamin. 6
- d) Describe in detail folic acid. 6
3. a) Discuss functions and sources of potassium. 6
- b) Write effect of dehydration and its prevention. 6
- OR**
- c) Explain water balance in the human body. 6
- d) Write deficiency of Zinc. 6
4. a) Explain effect of different methods of cooking on nutrients. 6
- b) Discuss advantages and disadvantages of boiling and deep frying methods. 6
- OR**
- c) Explain factors affecting basal metabolism rate. 6
- d) Write different cooking media. 6
5. Write in short **any four**.
- a) Importance of fiber in disease prevention. 3
- b) Sources of sodium. 3
- c) Sources of water. 3
- d) Deficiency of thiamin. 3
- e) Objectives of cooking food. 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) कर्बोदकांमध्ये स्रोत आणि वर्गीकरण याबद्दल तपशीलवार चर्चा करा. 12
किंवा
ब) पचन शोषण आणि कार्बोहायड्रेट्सची कमतरता लिहा. 12
2. अ) जीवनसत्त्वे परिभाषित करा, रिबोफ्लेविन (B2) च्या कार्याची आणि स्रोतांची चर्चा करा. 6
ब) नियासिनचे स्रोत आणि कार्ये तपशीलवार वर्णन करा. 6
किंवा
क) सायनोकोबालामाइनचे कार्य, स्रोत आणि कमतरता स्पष्ट करा. 6
ड) फॉलिक ऍसिडचे तपशीलवार वर्णन करा. 6
3. अ) पोटॅशियमची कार्ये आणि स्रोत यांची चर्चा करा. 6
ब) निर्जलीकरणाचा परिणाम आणि त्याचे प्रतिबंध लिहा. 6
किंवा
क) मानवी शरीरातील पाण्याचे संतुलन स्पष्ट करा. 6
ड) झिंकची कमतरता लिहा. 6
4. अ) स्वयंपाकाच्या विविध पद्धतींचा पोषक तत्वांवर होणारा परिणाम स्पष्ट करा. 6
ब) उकळण्याच्या आणि खोल तळण्याच्या पद्धतींचे फायदे आणि तोटे चर्चा करा. 6
किंवा
क) बेसल चयापचय दरावर परिणाम करणारे घटक स्पष्ट करा. 6
ड) वेगवेगळे स्वयंपाक माध्यम लिहा. 6
5. कोणतेही चार थोडक्यात लिहा.
अ) रोग प्रतिबंधक मध्ये फायबरचे महत्त्व. 3
ब) सोडियमचे स्रोत 3
क) पाण्याचे स्रोत 3
ड) थायामिनची कमतरता 3
ई) अन्न शिजवण्याचे उद्दिष्टे 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. | अ) | कार्बोहाइड्रेट के स्रोतों और वर्गीकरण के बारे में विस्तार से चर्चा कीजिए। | 12 |
| | | अथवा | |
| | ब) | पाचन अवशोषण और कार्बोहाइड्रेट की कमी लिखें। | 12 |
| 2. | अ) | विटामिन को परिभाषित कीजिए। राइबोफ्लेविन (बी2) के कार्य और स्रोतों पर चर्चा कीजिए। | 6 |
| | ब) | नियासिन के स्रोतों और कार्यों का विस्तार से वर्णन कीजिए। | 6 |
| | | अथवा | |
| | क) | साइनोकोबालामिन के कार्य, स्रोत और कमी की व्याख्या करें। | 6 |
| | ड) | फोलिक अम्ल का विस्तार से वर्णन कीजिए। | 6 |
| 3. | अ) | पोटेशियम के कार्यों और स्रोतों पर चर्चा करें। | 6 |
| | ब) | निर्जलीकरण के प्रभाव और उसकी रोकथाम लिखिए। | 6 |
| | | अथवा | |
| | क) | मानव शरीर में जल संतुलन की व्याख्या कीजिए। | 6 |
| | ड) | जिंक की कमी लिखें। | 6 |
| 4. | अ) | खाना पकाने की विभिन्न विधियों का पोषक तत्वों पर पड़ने वाले प्रभाव की व्याख्या कीजिए। | 6 |
| | ब) | उबालने और तलने की विधियों के लाभ और हानियों पर चर्चा करें। | 6 |
| | | अथवा | |
| | क) | आधारी उपापचय दर को प्रभावित करने वाले कारकों की व्याख्या कीजिए। | 6 |
| | ड) | अलग कुकिंग मीडिया लिखें। | 6 |
| 5. | | किन्हीं चार को संक्षेप में लिखिए। | |
| | अ) | रोग की रोकथाम में फाइबर का महत्व। | 3 |
| | ब) | सोडियम के स्रोत | 3 |
| | क) | पानी के स्रोत | 3 |
| | ड) | थायमिन की कमी | 3 |
| | ई) | खाना पकाने के उद्देश्य। | 3 |
