

M.A. (Home Economics) CBCS Pattern Semester-III
MAHECB3110-2 - Foods and Nutrition

P. Pages : 3

Time : Three Hours



GUG/W/23/10461

Max. Marks : 60

- Notes :
1. All questions are compulsory.
 2. All questions carry equal marks.
 3. Draw diagram if necessary.

1. Write in detail about the classification of proteins and state functions and sources of proteins. **15**

OR

What are the nutritional problems in India? How can it be overcome.

2. State objectives of Diet-survey. Write about the methods of assessment of Nutritional status. **15**

OR

Write effect of different cooking methods on egg and vegetables.

3. Explain : **15**
- a) Aflatoxin
 - b) ICDS

OR

c) Properties of sugar.

d) Food safety.

4. Explain : **15**
- a) Bamboo Rice.
 - b) Explain the role of fats while cooking the food.

OR

c) Microbe in water.

d) Effect of cooking methods on cereals.

M.A. (Home Economics) CBCS Pattern Semester-III
MAHECB3110-2 - Foods and Nutrition

Time : Three Hours

Max. Marks : 60

- सुचना :- 1. सर्व प्रश्न सोडविणे आवश्यक आहे.
2. सर्व प्रश्नांना समान गुण आहे.
3. आवश्यक तेथे आकृत्या काढा.

1. प्रथिनांचे सविस्तर वर्गीकरण लिहा. व प्रथिनांचे कार्य व स्रोत लिहा. 15
किंवा
भारतात आढळणाऱ्या पोषणाच्या समस्या कोणत्या आहेत? ह्या समस्या कशाप्रकारे सोडविल्या जातील.
2. आहार-सर्वेक्षणाची उद्दिष्ट्ये लिहा. पोषणाच्या दर्जाच्या मुल्यनिर्धारणाच्या पध्दतीविषयी माहिती लिहा. 15
किंवा
अन्न शिजविण्याच्या विविध पध्दतीचा अंड्यावर व भाज्यांवर होणारा परिणाम लिहा.
3. स्पष्ट करा. 15
अ) अफ्लॉटाक्सिन
ब) ICDS
किंवा
क) साखरेचे गुणधर्म
ड) अन्न संरक्षण
4. स्पष्ट करा. 15
अ) बांबु राईस
ब) अन्न शिजविताना स्निग्धपदार्थाची भुमिका.
किंवा
क) पाण्यातील जीवाणू.
ड) शिजविण्याच्या विविध पध्दतीचा तृणधान्यावर होणारा परिणाम.

M.A. (Home Economics) CBCS Pattern Semester-III
MAHECB3110-2 - Foods and Nutrition

Time : Three Hours

Max. Marks : 60

- सुचनाएँ :- 1. सभी प्रश्न अनिवार्य हैं।
2. सभी प्रश्नों के अंक समान हैं।
3. आवश्यक स्थानपर आकृति बनाईये।

1. प्रथिन का वर्गीकरण विस्तारपूर्वक लिखिये तथा प्रथिन के कार्य व स्रोत लिखिये। 15
अथवा
भारत में पायी जानेवाली पोषणसंबन्धी समस्यायें कौनसी हैं। यह समस्या किस प्रकार हल की जा सकती है।
2. आहार सर्वेक्षण के उद्देश लिखिये। पोषण दर्जा के मूल्य निर्धारण विधियों के बारे में लिखिये। 15
अथवा
भोजन पकाने की विविध विधियों का अंडे व सब्जियों पर होनेवाला परिणाम बताए।
3. स्पष्ट किजीये। 15
अ) अफ्लॉटाक्सीन
ब) ICDS
अथवा
क) शक्कर के गुणधर्म
ड) परिरक्षक (Preservatives)
4. स्पष्ट किजीये। 15
अ) बांबु राईस।
ब) खाना पकाने में स्निग्ध पदार्थ की भूमिका।
अथवा
क) पाणी में के जीवाणू।
ड) पकाने की विविध विधियों का अनाज पर होनेवाला प्रभाव।
