

B.Sc. (Home Science) CBCS Pattern Semester-II
001 - 2T - Paper-I : Basic of Food Science & Nutrition

P. Pages : 3

Time : Three Hours



GUG/W/23/10893

Max. Marks : 60

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

1. a) Describe in detail digestion absorption and sources of carbohydrate. 6
b) Explain functions of carbohydrates. 6
- OR**
- c) What is carbohydrates, write functions of carbohydrates. 6
d) Define carbohydrates, explain polysaccharides in detail. 6
2. a) Describe in detail functions, sources and deficiency of Vitamin C. 12
- OR**
- b) Explain sources, functions and deficiency of thiamine. 12
3. a) Write functions and sources of zinc. 6
b) Explain function and sources of water. 6
- OR**
- c) Describe in detail the effect of dehydration and its prevention of water. 6
d) Explain sources and deficiency of potassium. 6
4. a) Describe in detail the frying and roasting method of cooking. 6
b) Write factors affecting BMR. 6
- OR**
- c) Explain objectives and the boiling method of cooking food. 6
d) Describe in detail the effect of cooking on protein and carbohydrates. 6
5. Write **any four** of the following.
- a) Define calories. 3
b) Sources of magnesium 3
c) Disaccharide 3
d) Sources of pyridoxine 3

B.Sc. (Home Science) CBCS Pattern Semester-II
001 - 2T - Paper-I : Basic of Food Science & Nutrition

Time : Three Hours

Max. Marks : 60

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

1. अ) पचन शोषण आणि कार्बोहायड्रेटचे स्रोत तपशीलवार वर्णन करा. 6
ब) कार्बोहायड्रेट्सची कार्ये स्पष्ट करा. 6
किंवा
क) कार्बोहायड्रेट म्हणजे काय, कार्बोहायड्रेटचे कार्ये लिहा. 6
ड) कार्बोहायड्रेटची व्याख्या करा, पॉलिसेकेराइडचे तपशीलवार वर्णन करा. 6
2. अ) व्हिटॅमिन सी ची कार्ये, स्रोत आणि कमतरता यांचे तपशीलवार वर्णन करा. 12
किंवा
ब) थायमिनचे स्रोत, कार्ये, आणि कमतरता स्पष्ट करा. 12
3. अ) जस्तची कार्ये आणि स्रोत लिहा. 6
ब) पाण्याचे कार्य आणि स्रोत स्पष्ट करा. 6
किंवा
क) डिहायड्रेशनचा परिणाम आणि त्याचे पाणी प्रतिबंधक तपशीलवार वर्णन करा. 6
ड) पोटॅशियमचे स्रोत आणि कमतरता स्पष्ट करा. 6
4. अ) तळण्याच्या आणि भाजण्याच्या पद्धतीचे तपशीलवार वर्णन करा. 6
ब) BMR प्रभावित करणारे घटक लिहा. 6
किंवा
क) अन्न शिजवण्याची उद्दिष्टे आणि उकळण्याची पद्धत स्पष्ट करा. 6
ड) प्रथिने आणि कर्बोदकांमध्ये स्वयंपाक करण्याच्या प्रभावाचे तपशीलवार वर्णन करा. 6
5. खालीलपैकी कोणतेही चार लिहा.
अ) कॅलरी परिभाषित करा. 3
ब) मॅग्नेशियमचे स्रोत. 3
क) बायोटिनचे स्रोत. 3
ड) डायसेकेराइड 3
इ) पायरीडॉक्सिनचे स्रोत. 3

B.Sc. (Home Science) CBCS Pattern Semester-II
001 - 2T - Paper-I : Basic of Food Science & Nutrition

Time : Three Hours

Max. Marks : 60

सुचनाएँ :- 1. सभी प्रश्न अनिवार्य हैं।

2. सभी प्रश्नों के अंक समान हैं।

- | | | | |
|-------------|----------------------------------|--|----|
| 1. | अ) | पाचन अवशोषण और कार्बोहाइड्रेट के स्रोतों का विस्तार से वर्णन करें। | 6 |
| | ब) | कार्बोहाइड्रेट के कार्यों को लिखिये। | 6 |
| अथवा | | | |
| | क) | कार्बोहाइड्रेट क्या है, कार्बोहाइड्रेट के कार्य लिखिए। | 6 |
| | ड) | कार्बोहाइड्रेट को परिभाषित कीजिए, पॉलीसेकेराइड को विस्तार से समझाइए। | 6 |
| | | | |
| 2. | अ) | विटामिन सी के कार्य, स्रोत तथा कमी का विस्तार से वर्णन कीजिए। | 12 |
| अथवा | | | |
| | ब) | थायमिन के स्रोत, कार्य और कमी के बारे में बताइए। | 12 |
| | | | |
| 3. | अ) | जिंक के कार्य एवं स्रोत लिखिए। | 6 |
| | ब) | जल के कार्य एवं स्रोतों की व्याख्या कीजिए। | 6 |
| अथवा | | | |
| | क) | निर्जलीकरण के प्रभाव एवं जल की रोकथाम का विस्तार से वर्णन कीजिए। | 6 |
| | ड) | पोटेशियम के स्रोत और कमी को समझाइए। | 6 |
| | | | |
| 4. | अ) | पकाने की तलने और भूनने की विधि का विस्तार से वर्णन कीजिए। | 6 |
| | ब) | बीएमआर को प्रभावित करने वाले कारक लिखिए। | 6 |
| अथवा | | | |
| | क) | भोजन पकाने के उद्देश्यों और उबालने की विधि को समझाइए। | 6 |
| | ड) | प्रोटीन और कार्बोहाइड्रेट पर खाना पकाने के प्रभाव का विस्तार से वर्णन कीजिए। | 6 |
| | | | |
| 5. | निम्नलिखित में से कोई चार लिखिए। | | |
| | अ) | कैलोरी को परिभाषित कीजिए। | 3 |
| | ब) | मैग्नीशियम के स्रोत। | 3 |
| | क) | बायोटिन के स्रोत। | 3 |
| | ड) | डायसैकेराइड | 3 |
| | इ) | पाइरिडोक्सिन के स्रोत। | 3 |
