

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 पध्दतीचे तपशीलवार वर्णन करा. 6  
ब) BMR प्रभावित करणारे घटक लिहा. 6
- किंवा**
- क) अन्न शिजवण्याची उद्दिष्टे आणि उकळण्याची पध्दत 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

\*\*\*\*\*

