

B.Sc. (Part-I) Home Science (Semester-II) Examination**FOOD AND NUTRITION—2.2****Paper—123FN9**

Time : Three Hours]

[Maximum Marks : 40

Note :—(1) **ALL** questions are compulsory.

(2) All questions carry equal marks.

1. Write whether the statement is true or false : 8

1.1 Nutrition is the science of foods, the nutrients and other substances therein.

1.2 Carbohydrates build the tissues in the human body.

1.3 Protective foods are essential for safe guarding the body against diseases.

1.4 The sharing of food is a social function of food.

1.5 Vitamins and minerals are energy-giving nutrients.

1.6 Level of nourishment in an individual is known as nutritional status.

1.7 Roughage foods help normal bowel movements.

1.8 Pizza and burgers are body building foods.

2. Answer any **ONE** of the following : 8

2.1 Write in detail the functions of carbohydrates and its classification.

2.2 Write in detail the functions of proteins and its classification.

3. Answer in **2-3** sentences : 8

3.1 Definition of fat soluble vitamins.

3.2 Functions of 'Vitamin A'.

3.3 Types of water soluble vitamins.

3.4 Functions and sources of 'Vitamin C'.

4. Match the following pairs : 8

Group A**(Minerals)**

4.1 Iron

4.2 Sodium

4.3 Calcium

4.4 Fluorine

4.5 Copper

4.6 Iodine

4.7 Manganese

4.8 Zinc

Group B**(Functions)**

(i) Essential for protein synthesis

(ii) Formation of melanin pigment in skin

(iii) Synthesis of thyroxin hormone

(iv) Formation of haemoglobin

(v) Maintains normal osmotic pressure

(vi) Building of bones and teeth

(vii) Protects teeth from decay

(viii) Controls nervous irritability

5. Answer any **ONE** of the following : 8

5.1 Write in detail the effect of cooking on nutritive value of food.

5.2 Write the process of germination, fermentation, fortification and supplementation.

B.Sc. (Part-I) Home Science (Semester-II) Examination**FOOD AND NUTRITION—2.2****Paper—123FN9**

Time : Three Hours]

[Maximum Marks : 40

(मराठी माध्यम)

सूचना :—(1) सर्व प्रश्न सोडवा.

(2) सर्व प्रश्नांना समान गुण आहेत.

1. खालील विधाने चूक कि बरोबर ते लिहा :

8

- 1.1 पोषणशास्त्र हे अन्नाचे, त्यातील अन्नघटकांचे आणि त्यात असणाऱ्या इतर पदार्थांचे विज्ञान आहे.
- 1.2 कर्बोदकांचे मानवी शरीरात पेशी निर्मितीचे काम करतात.
- 1.3 अनेक आजारांपासून शरीराचे संरक्षण होण्याकरिता संरक्षक खाद्यपदार्थांची आवश्यकता असते.
- 1.4 आहारात इतरांना सहभागी करणे हे अन्नाचे सामाजिक कार्य होय.
- 1.5 जीवनसत्व आणि क्षार हे अन्नघटक उर्जा निर्मितीचे कार्य करतात.
- 1.6 व्यक्तीची पोषणाची पातळी म्हणजेच व्यक्तीचा पोषण दर्जा होय.
- 1.7 रेषाळ पदार्थ उत्सर्जन क्रियेला मदत करतात.
- 1.8 पिड्डा आणि बर्गर शरीर निर्मिती करतात.

2. खालीलपैकी एक प्रश्न सोडवा :

8

- 2.1 कर्बोदकांचे कार्य आणि वर्गीकरण सविस्तर लिहा.
- 2.2 प्रथिनांचे कार्य आणि वर्गीकरण सविस्तर लिहा.

3. दोन-तीन वाक्यात उत्तरे लिहा :

8

- 3.1 स्निग्ध द्राव्य जीवनसत्वाची व्याख्या.
- 3.2 जीवनसत्व 'अ' चे कार्य.
- 3.3 'जल-द्राव्य' जीवनसत्वाचे प्रकार.
- 3.4 जीवनसत्व 'क' चे कार्य आणि प्राप्तीची साधने.

4. योग्य जोड्या लावा :

8

गट 'अ'

(क्षार)

- 4.1 लोह
- 4.2 सोडियम
- 4.3 कॅल्शियम
- 4.4 फ्लोरीन
- 4.5 कॉपर
- 4.6 आयोडिन
- 4.7 मॅगनेज
- 4.8 झींक

गट 'ब'

(कार्ये)

- (i) प्रथिनांच्या संश्लेषणात आवश्यक
- (ii) त्वचेत मेलॅनीन घटक बनविण्याकरिता आवश्यक
- (iii) थायरोक्सीन हारमोनच्या निर्मिती करिता आवश्यक
- (iv) हिमोग्लोबीनच्या निर्मितीकरिता
- (v) ऑसमॉटिक प्रेशर नियंत्रित करण्याकरिता
- (vi) हाडे व दातांच्या निर्मितीकरिता
- (vii) दात किडण्यापासून रक्षण करणे
- (viii) मानसिक अस्वस्थता दूर करणे

5. खालीलपैकी एकाचे उत्तर लिहा :

8

- 5.1 अन्न शिजविण्याच्या क्रियेचे अन्नघटकांवर होणारे परिणाम सविस्तर लिहा.
- 5.2 मोड आणणे, फरमेंटेशन, फोर्टीफिकेशन आणि सप्लीमेंटेशन ह्या आहारमूल्य वाढविणाऱ्या पद्धतिं विषयी लिहा.

B.Sc. (Part-I) Home Science (Semester-II) Examination
FOOD AND NUTRITION—2.2
Paper—123FN9

Time : Three Hours]

[Maximum Marks : 40

(हिन्दी माध्यम)

सूचना :—(1) सभी प्रश्न आवश्यक हैं।

(2) सभी प्रश्नों के समान अंक हैं।

1. सही या गल लिखिये : 8
 - 1.1 'पोषण शास्त्र' यह भोजन, उससे मिलने वाले न्यूट्रियंट और उसमें होने वाले पदार्थ का विज्ञान है।
 - 1.2 कार्बोहाइड्रेट्स मानवी शरीर में पेशी निर्माण करने का कार्य करते हैं।
 - 1.3 बीमारियों से बचने के लिये शरीर संरक्षक भोज्य पदार्थों की आवश्यकता होती है।
 - 1.4 भोजन में दूसरों को आमंत्रित करना यह भोज्य पदार्थों को सामाजिक कार्य है।
 - 1.5 विटामिन और मिनरल्स ऊर्जा देने वाले अन्नघटक हैं।
 - 1.6 व्यक्ति की पोषण की लेव्हल ही व्यक्ति का पोषण स्तर है।
 - 1.7 रेषदार पदार्थ उत्सर्जन क्रिया होने के लिये मदद करते हैं।
 - 1.8 पिद्धा और बर्गर शरीर निर्मिती करते हैं।
2. किसी भी एक प्रश्न का उत्तर लिखिये : 8
 - 2.1 कार्बोहाइड्रेट्स के कार्य और वर्गीकरण विस्तार से लिखिये।
 - 2.2 प्रोटीन के कार्य और वर्गीकरण विस्तार से लिखिये।
3. दो-तीन वाक्यों में उत्तर लिखिये : 8
 - 3.1 फॅट-सोल्युबल विटामिन की व्याख्या।
 - 3.2 विटामिन 'ए' के कार्य।
 - 3.3 वॉटर-सोल्युबल विटामिन के प्रकार।
 - 3.4 विटामिन 'सी' के कार्य और स्रोत।
4. सही जोड़ियां लिखिये : 8

गट-अ (मिनरल्स) 4.1 लोह 4.2 सोडियम 4.3 कैल्शियम 4.4 फ्लोरीन 4.5 कॉपर 4.6 आयोडिन 4.7 मैंगनिज 4.8 झींक	गट-ब (कार्य) (i) 'प्रोटीन संश्लेषण' में आवश्यक (ii) त्वचा को 'मेलॅनीन' घटक बनाने के लिये आवश्यक (iii) थायरॉक्सीन हारमोन बनाने के लिये आवश्यक (iv) हिमोग्लोबीन बनाने के लिये (v) ऑसमॉटीक प्रेशर कंट्रोल करता है (vi) बोनस और दांतों की निर्मिती करना (vii) दांतों को कीड़ों से बचाता है (viii) मानसिक अस्वस्थता दूर होती है
---	--
5. निम्न प्रश्न में से किसी एक का उत्तर लिखिये : 8
 - 5.1 भोज्य पदार्थ पकाने की पद्धतियों का भोज्य तत्वों पर होने वाला परिणाम विस्तार से लिखिये।
 - 5.2 अंकुरित करना, फरमेंटेशन, फोर्टीफिकेशन और सप्लीमेंटेशन पद्धतियों के बारे में विस्तार से लिखिये।

