

Roll No. ....

Total Printed Pages - 6

**F - 3873****B. Sc. (Home Science) (Part I)****Examination, 2022****(New Course)****Group - II (A)****Paper First****BASIC NUTRITION***Time : Three Hours]**[Maximum Marks:50*

**नोट:** सभी पाँच प्रश्नों के उत्तर दीजिए। प्रत्येक इकाई से एक प्रश्न करना अनिवार्य है। सभी प्रश्नों के अंक समान हैं।

**Note:** Attempt all the five questions. One question from each unit is compulsory. All questions carry equal marks.

**इकाई - 1/Unit - 1**

1. खाना पकाने की विभिन्न विधियों का वर्णन कीजिए तथा किन्हीं पाँच विधियों को विस्तार से समझाइए।

Classify different methods of cooking and explain any five methods in detail.

**अथवा/OR**

निम्नलिखित में से किन्हीं दो पर संक्षिप्त टिप्पणियाँ लिखिए:

- (अ) खाद्य समूहों का आईसीएमआर वर्गीकरण
- (ब) प्रोटीन ऊर्जा कुपोषण
- (स) खाना पकाने की पाँच प्रारंभिक तैयारी विधियों के नाम

Write short notes on any two of the following:

- (A) ICMR classification of food groups.
- (B) Protein energy malnutrition.
- (C) Name five preliminary methods of cooking.

**इकाई - 2/Unit - 2**

2. आर.डी. ए क्या है? विभिन्न पोषक तत्वों के आर. डी. ए के निर्धारण में शामिल सिद्धांतों की व्याख्या कीजिए।

What is RDA? Explain the principles involved in determining the RDA and different nutrients.

P.T.O.

F - 3873

[3]

**अथवा/OR**

निम्नलिखित में से किन्हीं दो पर संक्षिप्त टिप्पणियाँ लिखिए:

- (अ) वसा के कार्य
- (ब) अच्छी गुणवत्ता वाला प्रोटीन
- (स) रेशे के शारीरिक प्रभाव

Write short notes on any two of the following:

- (A) Function of Lipids
- (B) Good Quality Proteins
- (C) Physiological effects of fibre

**इकाई - 3/Unit - 3**

3. वसा में घुलनशील विटामिन की सूची बनाते हुए किसी एक विटामिन के स्रोत, दैनिक आवश्यकता, शरीर में कार्य व कमी के दुष्परिणाम पर प्रकाश डालिए।

Making a list of fat soluble vitamins, throw light on the sources, daily requirements, function of the body and the side effects of deficiency of any one vitamin.

[4]

**अथवा/OR**

निम्नलिखित में से किन्हीं दो पर संक्षिप्त टिप्पणियाँ लिखिए:

- (अ) रक्त के थक्के में कैल्शियम की भूमिका
- (ब) शरीर में पानी का महत्व
- (स) फोलिक एसिड व बी-12 के स्रोत और महत्व

Write short notes on **any two** of the following-

- (A) Role of calcium in blood clotting
- (B) Importance of water in the body
- (C) Sources and importance of folic acid and B-12

**इकाई - 4/Unit - 4**

4. सब्जियों और फलों में उपस्थित वर्णकों का वर्गीकरण कीजिए। हरी पत्तेदार सब्जियों के पोषक तत्वों पर संक्षिप्त टिप्पणी लिखिए।

Classify the pigments present in vegetables and fruits. Write short notes on nutritive value of green leafy vegetables.

**अथवा/OR**

[5]

निम्नलिखित में से **किन्हीं दो** पर संक्षिप्त टिप्पणियाँ लिखिए:

- (अ) खाना पकाने में मसालों की भूमिका
- (ब) दालों के पोषण विरोधी कारक
- (स) मछली का भंडारण और संरक्षण

Write short notes on **any two** of the following-

- (A) Role of spices in cookery
- (B) Anti-nutritional factors of pulses
- (C) Storage and preservation of fish

### इकाई - 5/Unit - 5

5. खाद्य उत्पाद के एनरिचमेंट और फोर्टिफिकेशन के बीच क्या अंतर है? सूक्ष्म पोषक तत्वों के साथ फूड फोर्टिफिकेशन पर दिशा-निर्देशों के बारे में बताएं।

What is the difference between Enrichment and Fortification of a food product. Explain about the guidelines on Food fortification with micronutrients.

**अथवा/OR**

[6]

निम्नलिखित में से **किन्हीं दो** पर संक्षिप्त टिप्पणियाँ लिखिए:

- (अ) विविध स्थानीय खाद्य पदार्थों के साथ पोषण में सुधार
- (ब) सूक्ष्मजीव खमीरीकरण
- (स) खाद्य पदार्थों का प्रतिस्थापन

Write short notes on **any two** of the following:

- (A) Improving nutrition with diverse local foods
- (B) Microbial fermentation
- (C) Substitution of foods