

S-101

Total Pages : 4

Roll No.

MAHS-01

Food Science and Nutrition

MA Home Science (MAHS)

1st Semester Examination, 2022 (Dec.)

Time : 2 Hours]

Max. Marks : 70

Note : This paper is of Seventy (70) marks divided into two (02) Sections A and B. Attempt the questions contained in these sections according to the detailed instructions given therein.

नोट : यह प्रश्नपत्र सत्तर (70) अंकों का है जो दो (02) खण्डों क तथा ख में विभाजित है। प्रत्येक खण्ड में दिए गए विस्तृत निर्देशों के अनुसार ही प्रश्नों को हल करना है।

SECTION-A/(खण्ड-क)

(Long Answer Type Questions)/(दीर्घ उत्तरों वाले प्रश्न)

Note : Section 'A' contains Five (05) long answer type questions of Nineteen (19) marks each. Learners are required to answer any Two (02) questions only.

(2×19=38)

नोट : खण्ड 'क' में पाँच (05) दीर्घ उत्तरों वाले प्रश्न दिये गये हैं, प्रत्येक प्रश्न के लिए उन्नीस (19) अंक निर्धारित हैं। शिक्षार्थियों को इनमें से केवल दो (02) प्रश्नों के उत्तर देने हैं।

1. Discuss in detail the various measures of food safety control.

खाद्य सुरक्षा नियंत्रण के विभिन्न उपायों की विस्तृत चर्चा कीजिए।

2. Define food spoilage. Discuss in detail the factors responsible for food spoilage.

खाद्य क्षय को परिभाषित कीजिए। खाद्य क्षय हेतु उत्तरदायी कारकों की विस्तृत चर्चा कीजिए।

3. What are anti-nutritional factors? Classify the anti-nutritional factors on the basis of their chemical structure, their specific actions and biosynthetic origin.

पोषण विरोधी कारक क्या होती हैं? पोषण विरोधी कारकों को उनकी रासायनिक संरचना, उनकी विशिष्ट क्रियाओं तथा जैव संश्लेषण मूल के आधार पर वर्गीकृत कीजिए।

4. Discuss the properties and possible health benefits of dietary fiber.

आहारिय रेशे के गुणों तथा सम्भावित स्वास्थ्य लाभों की चर्चा कीजिए।

5. Describe the characteristics and functions of Vitamin A in the body. Mention the effects of Vitamin A deficiency and excess.

विटामिन ए की विशेषताओं तथा शरीर में कार्यों का वर्णन कीजिए।
विटामिन ए की कमी तथा अधिकता से होने वाले प्रभावों का उल्लेख कीजिए।

SECTION-B/(खण्ड-ख)

(Short Answer Type Questions)/(लघु उत्तरों वाले प्रश्न)

Note : Section 'B' contains Eight (08) short answer type questions of Eight (08) marks each. Learners are required to answer any Four (04) questions only. (4×8=32)

नोट : खण्ड 'ख' में आठ (08) लघु उत्तरों वाले प्रश्न दिये गये हैं, प्रत्येक प्रश्न के लिए आठ (08) अंक निर्धारित हैं। शिक्षार्थियों को इनमें से केवल चार (04) प्रश्नों के उत्तर देने हैं।

1. Discuss the types of food adulteration and its health hazards.

खाद्य अपमिश्रण के प्रकारों एवं इसके स्वास्थ्य सम्बन्धी जोखिमों की चर्चा कीजिए।

2. Explain the process of germination and fermentation. Discuss the advantages of these processes.

अंकुरण तथा खमीरीकरण प्रक्रिया के बारे में बताइए। इन प्रक्रियाओं के लाभों की चर्चा कीजिए।

3. Define food preservation. Explain its principles.

खाद्य परिरक्षण को परिभाषित कीजिए। इसके सिद्धान्तों की व्याख्या कीजिए।

4. What are the main functions of iron in the body? Mention the effects of deficiency and excess of iron.

लौह लवण के शरीर में मुख्य कार्य कौन-से हैं? लौह लवण की कमी तथा अधिकता से होने वाले प्रभावों का उल्लेख कीजिए।

5. Explain the various functions of water in the body.

शरीर में जल के विभिन्न कार्यों की व्याख्या कीजिए।

6. What are the effects of excess and deficiency of fat in the body?

शरीर में वसा की अधिकता एवं न्यूनता के क्या प्रभाव दिखाई देते हैं?

7. What is calorimetry? Explain the difference between direct and indirect calorimetry.

ऊष्मामिति क्या है? प्रत्यक्ष एवं अप्रत्यक्ष ऊष्मामिति में अन्तर स्पष्ट कीजिए।

8. Discuss the nutritional value of different food groups.

विभिन्न खाद्य समूहों की पोषणीय गुणवत्ता के विषय में चर्चा कीजिए।