

572

Total Pages : 05

Roll No. :

DPHCN-01

Food and Nutrition: An Introduction

आहार एवं पोषण : एक परिचय

Diploma in Public Health & Community Nutrition

(DPHCN-17)

Examination 2021 (Winter)

Time : 2 Hours

Max. Marks : 50

Note : This Paper is of Fifty (50) marks divided into two (02) Section A and B. Attempt the questions contained in these sections according to the detailed instructions given therein.

नोट: यह प्रश्न पत्र पचास (50) 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 thirteen (13) marks each. Learners are required to answer any two (02) questions only.

(2 x 13 = 26)

P.T.O.

नोट: खण्ड 'क' में पाँच (05) दीर्घ उत्तरों वाले प्रश्न दिये गये हैं, प्रत्येक प्रश्न के लिये तेरह (13) अंक निर्धारित हैं। शिक्षार्थियों को इनमें से केवल दो (02) प्रश्नों के उत्तर देने हैं।

Q.1. How the energy is produced for carbohydrates ? Discuss the three metabolic pathways involved in energy production from carbohydrates.

कार्बोहाइड्रेट द्वारा ऊर्जा का उत्पादन कैसे किया जाता है ? कार्बोहाइड्रेट से ऊर्जा उत्पादन में शामिल तीन उपापचय मार्गों पर विस्तार से चर्चा करें।

Q.2 Write short notes on :

a. Clinical and biochemical features of kwashiorkor and marasmus.

b. Function of food

निम्नलिखित पर संक्षेप में चर्चा करें:

क) क्वाशियोरकर मेरासमस की नैदानिक और रासायनिक विशेषताएं

ख) भोजन के कार्य

Q.3 Explain in detail main methods of food preservation.

खाद्य परिक्षण की प्रमुख विधियों को विस्तार से समझाइयें।

Q.4 Discuss the changes that occur during the processing and storage of :

a. Meat and poultry

b. Milk and milk products

निम्नलिखित में प्रसंस्करण तथा भण्डारण के दौरान होने वाले परिवर्तनों पर चर्चा करें—

क) माँस व मछली

ख) दूध व दूध से बने पदार्थ

Q.5 What are the different cooking methods of food ?

भोजन पकाने की प्रमुख विधियाँ कौन-कौन सी हैं ?

Section-B/खण्ड—क

(Short Answer-type questions) / (लघु उत्तरों वाले प्रश्न)

Note: Section 'B' contains Eight (08) Short-answer type questions of Six (06) marks each. Learners are required to answer any four (04) questions.

(4 x 6 = 24)

P.T.O.

नोट: खण्ड 'ख' में आठ (08) लघु उत्तरों वाले प्रश्न दिये गये हैं, प्रत्येक प्रश्न के लिये छः (06) अंक निर्धारित हैं। शिक्षार्थियों को इनमें से केवल चार (04) प्रश्नों के उत्तर देने हैं।

Q.1 Discuss the various physical and chemical changes that occur in fruits during processing and storage.

प्रसंस्करण एवं भण्डारण के दौरान फलों में होने वाले विभिन्न भौतिक तथा रासायनिक परिवर्तनों पर चर्चा करें।

Q.2 Highlight upon the functions of water in human body.

शरीर में जल के कार्यों पर चर्चा कीजिए।

Q.3 Differentiate refrigeration and freezing. Discuss the principle behind cold preservation.

“प्रशीतन” व “जमना” के मध्य अंतर को समझाइए। शीत परिरक्षण के सिद्धान्त को समझाइये।

Q.4 Discuss the functions of iodine in human body.

शरीर में आयोडीन के कार्यों को समझाइए।

Q.5 Write two functions of each of the followings :

- a. Magnesium
- b. Sodium
- c. Zinc
- d. Iodine
- e. Folic acid

निम्नलिखित पोषक तत्वों के दो-दो कार्यो को बताइए-

- क) मैग्नीषियम
- ख) सोडियम
- ग) जिंक
- घ) आयोडीन
- ड) फालिक एसिड

Q.6 Explain fortification and Enrichment.

प्रबलीकरण तथा सम्पुष्टीकरण को समझाइये।

Q.7 Discuss the detail the techniques that can be used for improving nutritional quality of foods.

खाद्य पदार्थों की पोषक गुणवत्ता में सुधार के लिये प्रयोग होने वाली तकनीकों पर विस्तार से चर्चा करें।

Q.8 Define "Canning". Discuss the steps involved in canning process.

‘कैनिंग’ (डिब्बाबन्दी) को परिभाषित करें। कैनिंग प्रक्रिया के चरणों पर विस्तार से चर्चा करें।

.....