

Total Pages : 05

Roll No. : .....

## **MAHS-01**

### **Food Science and Nutrition**

M.A. Home Science (MAHS-19)

1<sup>st</sup> Semester, Examination June 2022

Time : 2 Hours

Max. Marks : 80

Note : This Paper is of Eighty (80) marks divided into two (02) Section A and B. Attempt the questions contained in these sections according to the detailed instructions given there in.

नोट: यह प्रश्न पत्र अस्सी (80) 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 twenty (20) marks each. Learners are required to answer any two (02) questions only.

(2 x 20 = 40)

P.T.O.

नोट: खण्ड 'क' में पाँच (05) दीर्घ उत्तरों वाले प्रश्न दिये गये हैं, प्रत्येक प्रश्न के लिये बीस (20) अंक निर्धारित हैं।  
शिक्षार्थियों को इनमें से केवल दो (02) प्रश्नों के उत्तर देने हैं।

Q.1. Define nutrition. Explain in detail the various nutritional conditions of the body and objectives of nutrition.

पोषण को परिभाषित करें। शरीर में पोषण की विभिन्न स्थितियों तथा पोषण के उद्देश्यों की विस्तारपूर्वक व्याख्या करें।

Q.2 Describe in detail the basic five food groups. List the various food items contained in each group.

आधारभूत पाँच खाद्य समूहों का विस्तारपूर्वक वर्णन कीजिए। प्रत्येक समूह में निहित विभिन्न भोज्य पदार्थों को सूचीबद्ध कीजिए।

Q.3 What is Resting energy expenditure? Explain in detail the factors affecting physical energy demand.

विश्राम ऊर्जा व्यय क्या है? शारीरिक ऊर्जा की माँग को प्रभावित करने वाले कारकों को विस्तारपूर्वक समझाइये।

P.T.O.

Q.4 Explain the classification of fats. Explain in detail the recommended daily allowances of fats by ICMR while describing its functions in the body.

वसा का वर्गीकरण समझाइए। शरीर में इसके कार्यों का वर्णन करते हुए आई०सी०एम०आर० द्वारा वसा की अनुशंसित दैनिक मात्रा की विस्तारपूर्वक व्याख्या कीजिए।

Q.5 Describe the types, causes and side effects of food adulteration. What measures should be taken to avoid food adulteration?

खाद्य अपमिश्रण के प्रकारों, कारणों तथा दुष्प्रभावों के विषय में बताइए। खाद्य अपमिश्रण से बेचने हेतु क्या उपाय अपनाने चाहिए?

#### Section-B/खण्ड—ख

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

Note: Section 'B' contains Eight (08) Short-answer type questions of ten (10) marks each. Learners are required to answer any four (04) questions.

(4 x 10 = 40)

P.T.O.

नोट: खण्ड 'ख' में आठ (08) लघु उत्तरों वाले प्रश्न दिये गये हैं, प्रत्येक प्रश्न के लिये दस (10) अंक निर्धारित हैं। शिक्षार्थियों को इनमें से केवल चार (04) प्रश्नों के उत्तर देने हैं।

Q.1 Describe the functions of food in the body.

शरीर में भोजन के कार्यों का वर्णन करें।

Q.2 What is dietary planning ? Describe the principles of dietary planning.

आहार नियोजन क्या है? आहार नियोजन के सिद्धांतों का वर्णन कीजिए।

Q.3 Explain the digestion and absorption process of carbohydrates in the body. State the dietary sources of carbohydrates.

शरीर में कार्बोहाइड्रेट के पाचन तथा अवशोषण प्रक्रिया की व्याख्या कीजिए। कार्बोहाइड्रेट के आहारिय स्रोत बताइए।

P.T.O.

Q.4 What symptoms appear in the body due to dietary protein deficiency?

आहारीय प्रोटीन की कमी के कारण शरीर में क्या लक्षण दिखाई देते हैं?

Q.5 Explain the ways in which the body expels water?

शरीर द्वारा जल का निष्कासन किन रूपों में होता है? व्याख्या कीजिए।

Q.6 Explain the major functions and deficiency symptoms of Vitamin C.

विटामिन सी के प्रमुख कार्यों एवं कमी के लक्षणों की व्याख्या कीजिए।

Q.7 Explain the objectives of cooking of food products and comment on methods of germination and fermentation.

पाक क्रिया के उद्देश्य समझाइये तथा अंकुरण एवं खमीरीकरण की विधियों पर टिप्पणी कीजिए।

Q.8 Explain in detail the Hazard Analysis Critical Control Points and Codex Alimentarius.

जोखिम विश्लेषण महत्वपूर्ण नियंत्रण अंक और कोडक्स ऐलिमन्टेरियस की विस्तृत व्याख्या कीजिए।

.....