

HSC-201/HS-251

Food and Nutrition/Food, Nutrition and Dietetics

(खाद्य एवं पोषण/खाद्य, पोषण एवं डायटेटिक्स)

Bachelor of Arts (Home Science) B. A.-12/16/17

Second Year, Examination, 2018

Time : 3 Hours

Max. Marks : 80

Note : This paper is of **eighty (80)** marks containing **three (03)** Sections A, B and C. Learners are required to attempt the questions contained in these Sections according to the detailed instructions given therein.

नोट : यह प्रश्न पत्र अस्सी (80) अंकों का है जो तीन (03) खण्डों 'क', 'ख' तथा 'ग' में विभाजित है। शिक्षार्थियों को इन खण्डों में दिए गए विस्तृत निर्देशों के अनुसार ही प्रश्नों के उत्तर देने हैं।

Section-A / खण्ड-क

(Long Answer Type Questions) / (दीर्घ उत्तरीय प्रश्न)

Note : Section 'A' contains four (04) long answer type questions of nineteen (19) marks each. Learners are required to answer *two* (02) questions only.

नोट : खण्ड 'क' में चार (04) दीर्घ उत्तरीय 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. Give the structure, composition and nutritive value of Egg.

अंडे की संरचना, संगठन तथा पोषक मूल्य बताइए।

2. Discuss various methods of cooking food. Write about the effect of cooking on nutrients.

भोजन पकाने की विभिन्न विधियाँ समझाइए। भोजन पकाने से पोषक तत्वों पर क्या प्रभाव पड़ता है ? लिखिए।

3. Describe the modification of normal diet into therapeutic diet on the basis of its consistency as well as nutrients.

बनावट/रचना तथा पोषण तत्वों के आधार पर सामान्य आहार का उपचारात्मक आहार में रूपान्तरण का वर्णन कीजिए।

4. Define calorimetry. Discuss different methods of calculating energy expenditure in human body.

ऊष्मामिति को परिभाषित कीजिए। मानव शरीर में ऊर्जा व्यय के मापन की विधियों की चर्चा कीजिए।

Section-B / खण्ड-ख

(Short Answer Type Questions) / (लघु उत्तरीय प्रश्न)

Note : Section 'B' contains eight (08) short answer type questions of eight (08) marks each. Learners are required to answer *four* (04) questions only.

नोट : खण्ड 'ख' में आठ (08) लघु उत्तरीय 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. Write the functions, sources of protein and disease caused due to its deficiency.
प्रोटीन के कार्य, स्रोत तथा प्रोटीन की कमी से होने वाले रोगों के बारे में लिखिए।
2. Describe Food adulteration and measures to prevent food adulteration.
भोज्य मिलावट तथा भोज्य मिलावट की रोकथाम के प्रयासों का वर्णन कीजिए।
3. Write a comment on digestion and absorption of proteins in the body.
शरीर में प्रोटीन के पाचन एवं अवशोषण पर एक टिप्पणी लिखिए।
4. Discuss the causes of food spoilage and its effect on human health.
भोज्य पदार्थों के खराब होने के कारकों तथा इसका मानव स्वास्थ्य पर प्रभाव का वर्णन कीजिए।
5. Define food fortification. Write a comment on fortification of different foods.
भोज्य पदार्थों के प्रबलीकरण को परिभाषित कीजिए। विभिन्न भोज्य पदार्थों के प्रबलीकरण पर एक टिप्पणी लिखिए।

6. Describe nutritive value of pulses. Also write about the toxic substances present in pulses.

दालों के पोषण मूल्य के बारे में बताइए। साथ ही दालों में उपस्थित विषैले तत्वों के विषय में लिखिए।

7. Explain any *four* methods of improving nutritional quality of food.

भोजन के पोषक गुणों में वृद्धि करने वाली किन्हीं चार विधियों का वर्णन कीजिए।

8. Discuss the characteristics and functions of Vitamin A.

विटामिन ए के गुणों तथा कार्यों की व्याख्या कीजिए।

Section-C / खण्ड-ग

(Objective Type Questions) / (वस्तुनिष्ठ प्रश्न)

Note : Section 'C' contains ten (10) objective type questions of one (01) mark each. All the questions of this Section are compulsory.

नोट : खण्ड 'ग' में दस (10) वस्तुनिष्ठ प्रश्न दिये गये हैं। प्रत्येक प्रश्न के लिए एक (01) अंक निर्धारित है। इस खण्ड के सभी प्रश्न अनिवार्य हैं।

Indicate whether the following statements are True or False :

इंगित कीजिए कि निम्नलिखित कथन सत्य हैं या असत्य :

1. In cereals, carbohydrate is stored as glycogen.

(True/False)

अनाजों में कार्बोहाइड्रेट ग्लाइकोजन के रूप में संग्रहित होती है।

(सत्य/असत्य)

2. Milk and milk products are rich source of calcium.
(True/False)
दूध तथा दूध से बने पदार्थ कैल्शियम के उत्तम स्रोत हैं।
(सत्य/असत्य)
3. Coagulation of blood is related to Vitamin K.
(True/False)
रक्त का थक्का जमाने की क्रिया विटामिन 'के' से संबंधित है।
(सत्य/असत्य)
4. Vitamin A and Vitamin C rich food helps in prevention of cancer.
(True/False)
विटामिन 'ए' तथा विटामिन 'सी' युक्त आहार कैंसर की रोकथाम में सहायक होते हैं।
(सत्य/असत्य)
5. Vitamin 'E' helps in the development of foetus during pregnancy.
(True/False)
गर्भावस्था के दौरान विटामिन 'ई' भ्रूण के विकास में सहायता करता है।
(सत्य/असत्य)

Fill in the blanks :

रिक्त स्थानों की पूर्ति कीजिए :

6. Body Mass Index less than 18.5 indicates
18.5 से कम शरीर द्रव्य सूचकांक दर्शाता है।
7. Pasteurization is done for preservation of
..... को संरक्षित करने के लिए पाश्चुराइजेशन की प्रक्रिया की जाती है।

8. The deficiency of Vitamin C causes disease.
विटामिन 'सी' की कमी से रोग होता है।
9. One gram of Carbohydrate yields kcal energy.
एक ग्राम कार्बोज कि. कैलोरी ऊर्जा प्रदान करता है।
10. Excess of carbohydrate causes disease.
कार्बोहाइड्रेट की अधिकता से रोग होता है।