

B.A. (Part II) EXAMINATION, 2018

HOME SCIENCE

First Paper—(Food and Nutrition)

Time Allowed : Three Hours

Maximum Marks : 75

Part-A (Compulsory)

भाग-अ (अनिवार्य)

1. Define adulteration. खाद्य मिलावट को परिभाषित कीजिये।
2. What is food Preservation ? खाद्य संरक्षण क्या है ?
3. Define food and Nutrition. आहार एवं पोषण को परिभाषित कीजिये।
4. Write the composition of Protein. प्रोटीन का संघटन लिखिये।
5. Write the function of fats. वसा के कार्य लिखिये।
6. What is meant by water balance ? जल सन्तुलन से क्या समझते हैं ?
7. Write the effect of Iron deficiency. लौह तत्व की कमी के प्रभाव बताइये।
8. Define therapeutic Nutrition. उपचारार्थ आहार को परिभाषित कीजिये।
9. What do you understand by meal planning ?
आहार नियोजन से आप क्या समझते हैं ?
10. What is peptic ulcer ? पेटिक घ्रण क्या है ?

Part-B (Compulsory)

भाग-ब (अनिवार्य)

11. What are the functions of food ?
भोजन के कार्य लिखिये।
12. Write in brief methods of food preparation (only name) with their advantages.
भोजन बनाने की विभिन्न विधियों के नाम एवं उनके लाभ लिखिये।
13. Discuss the functions of Iodine in our body.
शरीर में आयोडीन के कार्यों की विवेचना कीजिये।
14. Write in short the factors affecting energy requirement.
ऊर्जा की आवश्यकता को प्रभावित करने वाले कारकों को संक्षेप में लिखिये।
15. Give dietary modification in overweight.
अतिभार की स्थिति में किये जाने वाले आहारिय परिवर्तन लिखिये।

Part-C (भाग-स)

UNIT-I (इकाई-I)

16. Discuss the principles and technique used in various methods of food preservation.

15

खाद्य परिरक्षण की विभिन्न विधियों के सिद्धान्त एवं तकनीक की विवेचना कीजिए।

Or

- (a) Write short note on food spoilage 5
भोजन संदूषण पर संक्षिप्त टिप्पणी लिखिये।
- (b) Write down common adulterants present in milk and ghee oil and method of detection at home level. 10
दूध एवं घी तेल में उपस्थित मिलावटी पदार्थ लिखिये तथा घरेलू स्तर पर इनको जाँचने की विधियाँ बताइये।

UNIT-II (इकाई-II)

17. Discuss the composition, classification and various functions of protein in our body. 15
प्राटीन का संघटन, वर्गीकरण तथा शरीर में उसके विभिन्न कार्यों की विवेचना कीजिए।

Or

Write short notes on :

- (i) Vitamin A (ii) Calcium (iii) Basal Metabolic Rate
निम्न पर संक्षिप्त टिप्पणियाँ लिखिये:
(i) विटामिन 'ए' (ii) कैल्शियम (iii) आधारीय चयापचय दर 5+5+5

UNIT-III (इकाई-III)

18. Explain in detail advantage of meal planning and factors to be considered while planning meals. 15
आहार आयोजन के लाभ एवं आहार आयोजन करते समय ध्यान रखने वाले कारकों का विस्तृत वर्णन कीजिये।

Or

Explain in brief causes, symptoms and dietary modification in Hepatitis. 5
हिपेटाइटिस के लक्षण, कारण एवं आहारीय परिवर्तन को संक्षेप में लिखिये।