



Seat
No.

B - 19

Total No. of Pages : 3

B.A. (Part - I) (Semester - II) Examination, October - 2018

HOME SCIENCE (Optional)

Fundamentals of Food and Nutrition (Paper - II)

Sub. Code : 61253

Day and Date : Saturday, 27 - 10 - 2018

Total Marks : 40

Time : 12.00 noon to 02.00 p.m.

- Instructions :**
- 1) All questions are compulsory.
 - 2) Figures to the right indicate full marks.
 - 3) Draw a neat diagrams wherever necessary.

Q1) Complete the sentence choosing correct alternative:

[5]

- i) Dressing of salad is essential for ____
 - a) taste improvement
 - b) enrichment of appearance
 - c) increasing stability
 - d) all
- ii) AG Mark is implemented in the ____ year.
 - a) 1937
 - b) 1945
 - c) 1955
 - d) 1978
- iii) ____ is the most bad cholesterol.
 - a) Total cholesterol
 - b) Triglycerides
 - c) LDL
 - d) HDL
- iv) ____ is the rich source of calcium.
 - a) Cereals
 - b) Oilseeds and nuts
 - c) Legumes
 - d) Fruits and vegetables
- v) Normal blood glucose level is ____ mg/100ml of blood.
 - a) 80-120
 - b) 100-140
 - c) 120-180
 - d) 140-200

P.T.O.



B - 19

[15]

Q2) Write short notes (any three) :

- Fortification and enrichment
- FPO and ISI
- Functions of vitamin A
- Concept of dietetics and community nutrition.
- Sources and RDA of protein.

Q3) Write in detail on following questions (any two) :

[20]

- Explain the concept of food contamination, food spoilage, food allergy, food cuisines and food security.
- Discuss sources, functions, RDA and deficiency disorders of carbohydrates.
- Explain the concepts of anthropometric measurements and dietary assessment methods.

मराठी रूपांतर

- सूचना :
- सर्व प्रश्न आवश्यक आहेत.
 - उजवीकडील अंक संपूर्ण गुण दर्शवितात.
 - आवश्यक तिथे सुबक आकृत्या काढा.

प्र.1) योग्य पर्याय निवडून विधाने पूर्ण करा.

[5]

- सॅलेड ड्रेसिंग हे साठी आवश्यक आहे.
 - चव सुधारणे
 - स्थिरता वाढविणे
 - आकर्षकतामध्ये वाढ करणे
 - सर्व
- 'एग मार्क' वर्षी लागू करण्यात आला.
 - 1937
 - 1945
 - 1955
 - 1978

- iii) हे सर्वात खराब कोलेस्टेरॉल आहे.
- अ) संपूर्ण कोलेस्टेरॉल ब) ट्रायग्लिसराईडस्
क) एल डी एल ड) एच डी एल
- iv) हे कॅल्शियमचे उच्च स्रोत आहे.
- अ) तृणधान्ये ब) तेलबीया कठीण कवचाची फळे
क) कडधान्ये ड) फळे-भाज्या
- v) साधारण रक्तातील ग्लुकोज पातळी मि.ग्रं. / 100 मि.ली रक्त असते.
- अ) 80-120 ब) 100-140
क) 120-180 ड) 140-200

प्र.2) टिपा लिहा. (कोणतेही तीन)

[15]

- अ) दृढीकरण व समृद्धीकरण
ब) एफ पी ओ व आय एस आय
क) जीवनसत्व 'अ' ची कार्ये
ड) आहारशास्त्र व सामुदायिक पोषण संकल्पना
इ) प्रथिनाचे स्रोत व आर डी ए



प्र.3) खालील प्रश्नांची सविस्तर उत्तरे लिहा. (कोणतेही दोन)

[20]

- अ) संकल्पना स्पष्ट करा-अन्न संसर्ग, अन्न खराब होणे, अन्न आलर्जी, फूड क्युझीन्स व अन्न सुरक्षित
ब) कार्बोदकाचे स्रोत, कार्ये, आर डी ए व अभावाचे परिणाम चर्चा करा.
क) संकल्पना स्पष्ट करा-शारीरिक मोज माप तंत्रे आणि आहार निर्धारण पध्दती

