

Seat
No.



B - 151

Total No. of Pages : 3

B.A. (Part - I) (Semester - I) Examination, November - 2019
HOME SCIENCE (Optional) (DSC - B11)
Fundamentals of Nutrition and Food Science (Paper - I)
Sub. Code : 71239

Day and Date : Saturday, 09 - 11 - 2019

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 diagram wherever necessary.

Q1) Complete the sentence choosing correct alternative.

[5]

- i) Fuel value of 1gm of carbohydrate is _____ calories.
 - a) 4
 - b) 6
 - c) 9
 - d) 12
- ii) The bread, cereal, rice group is a good source of _____.
 - a) calcium
 - b) vitamin C
 - c) carbohydrates
 - d) vitamin D
- iii) When the nutrients are consumed in large quantity for a longer period in person's diet is called _____.
 - a) under nutrition
 - b) over nutrition
 - c) malnutrition
 - d) balance nutrition
- iv) _____ utensils are used for cooking food in microwave oven.
 - a) Steel
 - b) Aluminium
 - c) Copper
 - d) Glass
- v) _____ is essential for forming haemoglobin in blood.
 - a) Calcium
 - b) Iron
 - c) Phosphorus
 - d) Magnesium

P.T.O.

Q2) Write short notes (any three) :

[15]

- Concept of food, health and nutrients.
- Nutritive value of milk.
- Boiling and steaming
- Deficiency disorders of proteins
- Sources of Iron

Q3) Write in detail on following questions. (Any two)

[20]

- Write in detail functions of food.
- Write on selection and nutritional contribution of fruits and vegetables.
- Write functions, sources and clinical manifestation of deficiency of lipids.

मराठी रूपांतर

- सूचना :
- सर्व प्रश्न आवश्यक आहेत.
 - उजवीकडील आकडे संपूर्ण गुण दर्शवितात.
 - आवश्यक तेथे सुबक आकृती काढा.



प्र.1) योग्य पर्याय निवडून विधाने पूर्ण करा.

[5]

- एक ग्रॅम कर्बोदकाच्या ज्वलनापासून किलोकॅलरी उत्पन्न मिळतात.

अ) 4	ब) 6
क) 9	ड) 12
- ब्रेड, तृणधान्य, तांदूळ गट हा चा चांगला स्रोत आहे.

अ) कॅल्शियम	ब) जीवनसत्व क
क) कर्बोदके	ड) जीवनसत्व ड
- जेव्हा व्यक्तीच्या आहारात काही पोषक घटक अधिक प्रमाणात जास्त वेळपर्यंत घेतले जातात तेव्हा त्या पोषणाला असे म्हणतात.

अ) अपुरे पोषण	ब) अति पोषण
क) कुपोषण	ड) समतोल पोषण
- सूक्ष्मलहरी भट्टीमध्ये अन्न शिजविण्यासाठी गांडी वापरतात.

अ) स्टिल	ब) अॅल्युमिनियम
क) तांबे	ड) काच

v) रक्तात हिमोग्लोबिन निर्मितीसाठी आवश्यक असते.

अ) कॅल्शियम

ब) लोह

क) फॉस्फरस

ड) मॅग्नेशियम

प्र.2) टिपा लिहा. (कोणत्याही तीन)

[15]

- अ) अन्न, आरोग्य आणि पोषक घटकाची संकल्पना
- ब) दुधाचे पोषण मूल्य
- क) उकळणे आणि वाफवणे
- ड) प्रथिनांच्या अभावाचे परिणाम
- इ) लोहाची प्राप्तीस्थाने



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

[20]

- अ) अन्नाची कार्ये सविस्तर लिहा.
- ब) फळे आणि भाज्या यांची निवड व पोषण मूल्य यावर लिहा.
- क) स्निग्धाची कार्ये, प्राप्तीस्थाने व अभावाचे दुष्परिणाम लिहा.
