

Seat No



Total No of Pages: 2

**Kamala College, Kolhapur**

**(Autonomous)**

**B.A. (Part-I) (Semester-I)**

**Examination November, 2023.**

**NEP - 2020 Level - 4.5**

**DSC - MJ - 3: Introduction to Food Science and Nutrition**

**Subject Code: 103**

**Day and Date: Wednesday, 01/11/2023**

**Total Marks: 80**

**Time: 08.00 a.m. to 11.00 a.m**

**सूचना : 1) सर्व प्रश्न आवश्यक आहेत.**

**2) उजवीकडील अंक हे पूर्ण गुण दर्शवतात.**

**3) आवश्यक तेथे सुबक आकृत्या काढा.**

**प्र 1. योग्य पर्याय निवडून रिकाम्या जागा भरा.**

**[10]**

**1) एक ग्रॅम प्रथिनांपासून .....किलोकॅलरीज कार्यशक्ती मिळते.**

**अ)4 ब)5 क)10 ड)8**

**2) अन्न आणि अन्नातून होणारे पोषण यांचा संबंध .....दिसून येत असतो.**

**अ) जन्मापासूनच ब) जन्मापूर्वीपासूनच**

**क) बाल्यावस्थेपासूनच ड) किशोरावस्थेपासूनच**

**3) .....तापमानाला पाणी उकळते.**

**अ) 100अंश से. ब) 80अंश से. क) 70अंश से. ड)50अंश से.**

**4) .....हा स्निग्ध पदार्थाचा स्रोत आहे.**



अ) कडधान्य ब) फळे क) तृणधान्य ड) तेल व तूप

5) 'तळणे' या पद्धतीने केलेला पदार्थ ..... होतो.

अ) कुरकुरीत ब) मऊ क) घट्ट ड) सच्छिद्र

प्र. 2. खालील प्रश्न सोडवा. (कोणताही एक)

[20]

अ) 'उकळणे' पद्धतीचे फायदे व तोटे सविस्तर लिहा.  
किंवा

ब) 'तृणधान्ये' ची निवड व पोषणमूल्ये स्पष्ट करा.

प्र. 3. खालील प्रश्न सोडवा. (कोणताही एक)

[20]

अ) अन्न, पोषण आरोग्य यांचा सहसंबंध सविस्तर लिहा  
किंवा

ब) प्रथिनांचे स्रोत व कार्य स्पष्ट करा.

प्र 4. टिपा लिहा. (कोणतेही तीन)

[30]

अ) अन्नाची कार्ये

ब) जीवनसत्व के ची कार्ये

क) वाफविणे पद्धती

ड) कर्बोदकांची कार्ये

इ) बेकिंग पद्धती